

CARTE Ô'CHARFAIT

Les entrées

Les Œufs mimosa et petits-pois

Œufs mimosa mixés, mayonnaise aux herbes fraîches, câpres séchées et émulsion aux petits-pois.

Le Chorizo

Tartine de pain de mie à la tomate, mousse de fromage frais origan et échalote, chorizo grillés

Les plats

Pluma de porc

Pluma de porc sauce chimichurri, pommes de terre en potatoes, pleurotes à l'échalote et ciboulette.

La Criée

Retour de la criée, sauce vierge, flan de courgette au basilic et mozzarella

Les desserts

La Fraise du Boistissandeu

Génoise au cacao, mousse mascarpone, la fraise en morceaux et en coulis.

Le Citron jaune

Crumble au cacao, mousse citron jaune et son sorbet

LES INCONTOURNABLES

L'ANDOUILLETTE

Andouillette ficelle 200 gr.
pommes de terre grenaille
assaisonnement du jour.

L'ENTRECÔTE FRANÇAISE

Entrecôte 250gr
pommes de terre grenaille
assaisonnement du jour.

TRIO DE FROMAGES

Assiette de fromages,
mesclun au vinaigre balsamique.

FROMAGE CHAUD

Avec la confiture
du Boistissandeau.

LE GOURMAND

Café ou thé accompagné
de gourmandises.

SUGGESTION DU MOIS

Le chef vous propose également

LA CÔTE DE BOEUF 1.6KG AVEC LÉGUMES DE SAISON

pour les plus gourmands, la partager n'est pas obligatoire...

Nous cuisinons des produits frais pour vous servir le meilleur du fait maison.

LE VIN DU MOMENT



CUVÉE "O ROUGE"

IGP PAYS D'OC ROUGE - SAINT CHINIAN

Les Naturelles - Saint CELS

*Un vin au caractère séducteur, charnu, fruité avec un coté épicé et corsé
cépage: 70% Merlot - 30% Syrah*