



HÔTEL - RESTAURANT

KARA

Menu plaisir

32 €

ENTRÉE

Maquereaux cuit à la flamme,
Concombres marinés aux algues fraîches, marmelade de
citron et vinaigrette de poivrons

possibilité d'avoir des Huîtres et du foie gras en entrée en supplément, voir page "à la carte"

PLAT PRINCIPAL

Filet de canard

Ecrasé de pommes de terre, tomates
confites et sauce framboise

OU

Poisson de la criée

Garniture de saison

DESSERT

Crousti fondant chocolat
Pavlova aux fruits de saison
Sablé pistache et fraises de saison
Dessert du jour
Glace



HÔTEL - RESTAURANT

KARA

Menu Sensation

45 €

ENTRÉES

Ceviche de thon Ikejime
Légumes croquants et fruits de saison

OU

Poulpe snacké
Patates douces au citron vert, betterave à la framboise
et figues déglacées au porto

possibilité d'avoir des Huîtres et du foie gras en entrée en supplément, voir page "à la carte"

PLAT PRINCIPAL

Filet de boeuf grillé
Wok de courgettes au curry
et jus de viande

OU

Filet de bar
Aux fenouils et agrumes

DESSERT

Crousti fondant chocolat
Pavlova aux fruits de saison
Sablé pistache et fraises de saison
Dessert du jour
Glace

Fromage
(supplément 4€)



HÔTEL - RESTAURANT

KARA

Menu Kara

(sous réservation)

69 €

ENTRÉES

St Jacques snacké

fruits de la passion et déclinaison de carotte

ET

Raviole de foie gras

langoustine et bisque

possibilité d'avoir des Huîtres et du foie gras en entrée sans supplément

PLAT PRINCIPAL

Filet de bœuf rossini

chartreuse de légumes de saison

OU

Saint pierre

chou-fleur au raz el hanout et tuile au Kari gosse

PAUSE GLACÉE

FROMAGE

DESSERT

Crousti fondant chocolat

Pavlova aux fruits de saison

Sablé pistache et fraises de saison

Dessert du jour

Glace



HÔTEL - RESTAURANT

KARA

Menu Junior

(-10 ans)

11,50 €

PLATS

Burger frites ou pâtes

OU

Blanc de volaille frites ou pâtes

OU

Filet de poisson frites ou pâtes

DESSERT

2 boules glaces parfum au choix

BOISSON

1 boisson (33cl) non alcoolisée au choix



HÔTEL - RESTAURANT

KARA

A La Carte

SALADES

Salade duo saumon gravlax et saumon fumée	12 €
Salade végétarienne du moment	10 €
Salade au magret fumée et foie gras	15 €

ENTRÉES

Huître creuses de Île-aux-Moines (N°3) x6	(inclus menu plaisir)	8 €
Huître creuses de Île-aux-Moines (N°3) x9	(inclus menu sensation)	16 €
Huître creuses de Île-aux-Moines (N°3) x12		21 €
Foie gras	Menu plaisir : Supp 7€ et Menu Sensation : Supp 5 €	15 €
Maquereaux cuit à la flamme, concombres marinés aux algues fraîches, marmelade de citron et vinaigrette de poivrons		12 €
Ceviche de thon Ikejime Légumes croquants et fruits de saison		15 €
Poulpe snacké Patates douces au citron vert, betterave à la framboise et figues déglacées au porto		16 €

PLATS

Filet de canard Ecrasé de pommes de terre, tomates confites et sauce framboise	21 €
Poisson de la criée Garniture de saison	23 €
Filet de boeuf grillé Wok de courgettes au curry et jus de viande	21 €
Filet de bar Au fenouils et agrumes	23 €



HÔTEL - RESTAURANT

KARA

A La Carte

DESSERTS

Crousti fondant chocolat	8 €
Pavlova aux fruits de saison	8 €
Sablé pistache et fraises de saison	8 €
Glace	6.50 €
Fleur de Glace ® :	
*Glace: Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Caramel beurre sale	
*Sorbet: fraise, Cassis, Framboise, Citron vert, Citron jaune, Passion	

FROMAGE **10 €**

Tome nature

Camors, Morbihan, France

Tome Carvi (cumin)

Camors, Morbihan, France

Tome de chèvre

Camors, Morbihan, France