



Menu Crieur

41 €

entrée
plat
dessert

Menu Crieur gourmand

48 €

entrée
plat
fromage
dessert

Menu Crieur plaisir

58 €

entrée
poisson
viande
fromage
duo dessert

Prix à la carte

Les entrées

Gaspacho de Rose de Berne (tomates bicolores rôties, crème glacée à l'huile d'olive et ail confit, croûtons de pain à la tomate huile basilic)

12 €

ou Veau du Gaec du Colombier façon vitello (chiffonnade de veau, mayonnaise au thon, câpre et anchois)

13 €

ou L'inspiration de la Cheffe Cécile selon le marché

13 €

Les plats

Ballottine de poulet cuite basse température et rôtie, laquée à la sauce fajitas (paprika, cumin, ail, huile d'olive, citron)

24 €

ou Poisson du marché cuit à la plancha, sauce onctueuse d'estragon, épinard, échalote, fumet de poisson

25 €

ou L'inspiration de la Cheffe Cécile

25 €

Accompagnements : Pommes de terre de l'île de Ré rôties, oignons nouveaux rouges, pesto basilic

ou Aubergine panée au panko et sarriette, compotée de tomates cœur de bœuf

Les fromages

Fromage cuisiné

8 €

Notre sélection de fromages

9 €

Les desserts

Moelleux au chocolat au cœur coulant, coulis de framboise, sorbet fromage blanc

9 €

Crémeux fraises hibiscus (fraises, hibiscus, crumble au charbon végétal, émulsion au crémant)

10 €

Inspiration de la Cheffe

10 €



Menu Criense

59 €

entrée
plat
dessert

Menu Criense gourmande

66 €

2 entrées
plat
dessert **ou** 1 entrée
plat
fromage
dessert

Menu Criense passionnée

76 €

2 entrées
poisson
viande
duo dessert **ou** 1 entrée
poisson
viande
fromage
duo dessert

Les entrées

Millefeuille de crabe en chips de riz (crabe, julienne de carottes, concombres, radis, wakamé, œufs de poisson volant)

17 €

ou Pressé de foie gras de canard et anguille fumée, crème d'artichauts, gel de Granny Smith, toasts de pain de campagne

17 €

Les plats

Filet de bœuf cuit à la flamme sauce crémeuse aigre douce, moutarde, parmesan

35 €

ou Poisson noble cuit à la plancha lait de tigre Nikkei (citron, bouillon Dashi, céleri, gingembre)

35 €

Accompagnements : Pommes de terre de l'île de Ré rôties, oignons nouveaux rouges, pesto basilic

ou Aubergine panée au panko et sarriette, compotée de tomates cœur de bœuf

Les fromages

Fromage cuisiné

8 €

Notre sélection de fromages

9 €

Les desserts

Moelleux au chocolat au cœur coulant, coulis de framboise, sorbet fromage blanc

9 €

Crèmeux fraises hibiscus (fraises, hibiscus, crumble au charbon végétal, émulsion au crémant)

10 €

Inspiration de la Cheffe

10 €