



### 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

Tartare de veau du Gaec du Colombier, brunoise de petits légumes, tuile de pain, mayonnaise au thym fumé

12 €

ou Déclinaison d'asperges vertes (purée, croquantes, poêlées), émulsion aux herbes fraîches, glace Burrata, crumble de noix

13 €

ou L'inspiration de la Cheffe Cécile selon le marché

13 €

### Les plats

Effiloché d'épaule d'agneau confit au miel épicé (cumin, ail, harissa), oignons rôtis, jus réduit, persillade au Panko

24 €

ou Poisson du marché cuit à la plancha, sauce curry vert, lait de coco, combava

25 €

ou L'inspiration de la Cheffe Cécile

25 €

**Accompagnements :** Rösti de pommes de terre Duchesse, pickles de graines de moutarde, mayonnaise au piment végétarien

ou Choux pakchoi rôtis, crème de brocolis fumée, pickles de radis roses

### 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 €

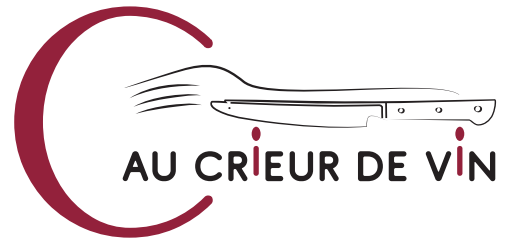
Pavlova renversée fraise rhubarbe, fraises marinées au basilique, compotée de rhubarbe, mousse chocolat blanc, coque de meringue

10 €

Inspiration de la Cheffe

10 €

Nos plats sont fait maison et élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous sommes en mesure de vous indiquer la provenance de nos produits et de toutes présences d'allergènes dans chaque préparation.



## 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

Salade de crabe, brunoise de concombre Noa au kalamansi, mayonnaise au piment d'Espelette, glace céleri pomme Granny Smith

17 €

**ou** Terrine de foie gras de canard mi-cuit, fruits rouges en miroir et compotée au vinaigre de framboise, toast de pain grillé aux céréales

17 €

## Les plats

Cœur de noix d'entrecôte Irlandaise laqué, sauce ribeye (jus de bœuf, gingembre, citronnelle, vanille)

35 €

**ou** Poisson noble cuit à la plancha et pesto d'ail des ours

35 €

**Accompagnements :** Rösti de pommes de terre Duchesse, pickles de graines de moutarde, mayonnaise au piment végétarien

**ou** Choux pakchoi rôtis, crème de brocolis fumée, pickles de radis roses

## 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 €

Pavlova renversée fraise rhubarbe, fraises marinées au basilique, compotée de rhubarbe, mousse chocolat blanc, coque de meringue

10 €

Inspiration de la Cheffe

10 €