

Menu Crieur

42 €

entrée
plat
dessert

Menu Crieur gourmand

49 €

entrée
plat
fromage
dessert

Menu Crieur plaisir

59 €

entrée
poisson
viande
fromage
duo dessert

Prix à la carte

Les entrées

Fenouil confit, salade de fenouil, tuile gruyère, beurre d'agrumes	13 €
<u>ou</u> Maquereau façon gravelax, hibiscus, concombre, menthe	13 €
<u>ou</u> L'inspiration de la Cheffe Cécile selon le marché	13 €

Les plats

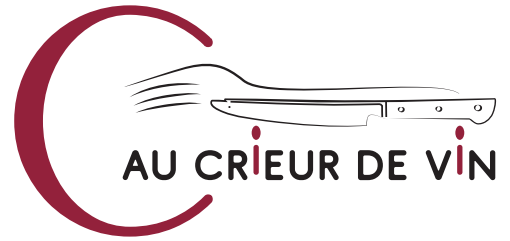
Ballottine de pintade, cuisse de pintade, jambon sec, châtaigne	25 €
<u>ou</u> Poisson du marché, moquette, jus de moules, thym, miso	25 €
<u>ou</u> L'inspiration de la Cheffe Cécile	25 €
Accompagnements : Cannelloni farci, courge, champignon Chitaké, gratiné	
<u>ou</u> Mille-feuille de légumes, carotte, panais..., basilic	

Les fromages

Fromage cuisiné	9 €
<u>ou</u> Notre sélection de fromages	9 €

Les desserts

Moelleux au chocolat au cœur coulant, coulis de framboise, sorbet fromage blanc	10 €
<u>ou</u> La figue, compote de figues, Tonka, mascarpone, spéculos	10 €
<u>ou</u> Inspiration de la Cheffe	10 €



Menu Criense

61 €

entrée
plat
dessert

Menu Criense gourmande

68 €

2 entrées
plat
dessert

ou

1 entrée
plat
fromage
dessert

Menu Criense passionnée

78 €

2 entrées
poisson
viande
duo dessert

ou

1 entrée
poisson
viande
fromage
duo dessert

Les entrées

Tartelette de Homard, céleri, pomme Granny, mayonnaise de homard

17 €

ou Escalope de foie gras, purée de maïs, écume de parmesan, sarrasin grillé

17 €

Les plats

Entrecôte d'Aubrac, jus de boeuf, porto, teriyaki

35 €

ou Poisson noble, curry thaï, fumet de poisson, huile sésame

35 €

Accompagnements : Cannelloni farci, courge, champignon Chitaké, gratiné

ou Mille-feuille de légumes, carotte, panais..., basilic

Les fromages

Fromage cuisiné

9 €

ou Notre sélection de fromages

9 €

Les desserts

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

10 €

ou La figue, compote de figues, Tonka, mascarpone, spéculos

10 €

ou 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.