

*MENU *Bistronome*
31€

entrée + plat + trilogie de fromages ou dessert

** Entrée ou plat en dehors du menu, avec supplément

*MENU *Bistronome Gourmand*
37,50€

entrée + plat + trilogie de fromages ou fromage cuisiné + dessert

** Entrée ou plat en dehors du menu, avec supplément

Entrées

- * Terrine de campagne au piment de Jamaïque, médaillon de caille, crème de raifort adoucie • **11€**
- * L'inspiration de la Cheffe Cécile selon le marché • **12€**
- Pressé de foie gras des Landes, abricot et figue moelleux, gelée de canard aigre-douce, toast de pain grillé (** supplément de 6€) • **14€**

Plats

- * L'inspiration de la Cheffe Cécile • **20€**
- * Poisson selon le marché, accompagnement du moment • **20€**
- Pigeonneaux en deux cuissons : suprêmes de pigeonneaux, cuisson basse température, pastilla de cuisses, crumble de parmesan, semoule et émulsion de céleri (** supplément de 16€) • **35€**
- Poisson noble selon le marché, accompagnement du moment (** supplément de 13€) • **29€**

Fromages Desserts

- * Fromage blanc aux herbes ou coulis de fruits rouges • **6,50€**
- * Fromage cuisiné • **7€**
- * Notre sélection de fromages • **9€**
- * Sorbets maison aux fruits de saison • **8€**
- * Moelleux au chocolat, cœur coulant, coulis de framboise • **8€**
- * Créations de la Cheffe Cécile • **9€**

au Crieur de Vin

