

Menu Crieur

41 €

entrée
plat
dessert

Menu Crieur gourmand

48 €

entrée
plat
fromage
dessert

Menu Crieur plaisir

58 €

entrée
poisson
viande
fromage
dessert

Prix à la carte

Les entrées

Filet de maquereau cuit à la flamme, purée de brocolis, navets confits, mayonnaise wasabi, sauce miso aux agrumes et fruits de la passion

12 €

ou Crème de Butternut, topping salé, œuf parfait bio, émulsion de feta fumée, tuiles de parmesan

13 €

ou L'inspiration de la Cheffe Cécile selon le marché

13 €

Les plats

Effiloché de cuisses de pintade, fricassée de champignons, tortilla croustillante, jus de pintade au vinaigre de Xères

24 €

ou Poisson du marché cuit à la plancha, velouté de jus de moules à l'estragon, huile de tomate

25 €

ou L'inspiration de la Cheffe Cécile

25 €

Accompagnement : patates douces en folie

ou risotto de légumes automnales

Les fromages

Fromage cuisiné

8 €

Notre sélection de fromages

9 €

Les desserts

Mœlleux au chocolat, cœur coulant, coulis de framboise

9 €

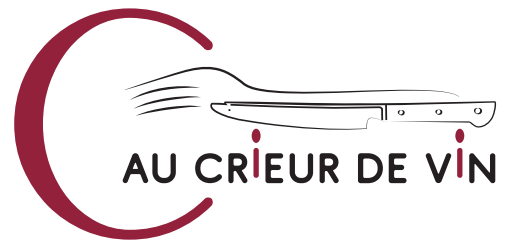
Croustillant à la figue (tuiles de meringue, marmelade de figes, crèmeux jivara lacté, glace Popcorn)

10 €

Création 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
dessert

ou

1 entrée
poisson
viande
fromage
dessert

Ce menu est valable
pour l'ensemble de la table

Les entrées

Raviole ouverte de fricassée de homard et girolles, émulsion de pommes de terre, pralines et cacahuètes salées, homardine

17 €

ou Pressé de foie gras de canard mi-cuit, langue de bœuf confite, pickles de légumes

17 €

Les plats

Côte de veau française cuite à la plancha, fricassée de champignons, sauce barbecue au café

35 €

ou Poisson noble selon l'arrivage, cuit à la plancha, sauce maïs safranée
(fumet de poisson, maïs, safran)

35 €

Accompagnement : patates douces en folie

ou risotto de légumes automnales

Les fromages

Fromage cuisiné

8 €

Notre sélection de fromages

9 €

Les desserts

Mœlleux au chocolat, cœur coulant, coulis de framboise

9 €

Croustillant à la figue (tuiles de meringue, marmelade de figues, crémeux jivara lacté, glace Popcorn)

10 €

Création 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