

MENU
36€

Bistronome

entrée + plat + trilogie de fromages ou dessert

* entrée et plat en dehors du menu avec supplément

MENU
42€

Bistronome Gourmand

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

* entrée et plat en dehors du menu avec supplément

Entrées

Crème de chèvre frais, herbes fraîches, chou-fleur fumé, tartines de sobrasada • **12€**

L'inspiration de la Cheffe Cécile selon le marché • **14€**

Pressé de jarret de cochon de la ferme du Chaudron, laqué aux 2 soja, carottes des sables confites • **13€**

* Terrine de foie gras de canard, cannelloni de céleri et pomme granny-smith, toast de pain grillé (supplément de 6 €) • **15€**

Plats

Ballotine de mousseline de volaille, effiloché d'agneau pané, houmous, sauce aux épices Zaatar (libanais) • **22€**

L'inspiration de la Cheffe Cécile • **24€**

Poisson du marché, accompagnement du moment • **23€**

* Poisson noble selon le marché, accompagnement du moment (supplément de 12 €) • **28€**

* Entrecôte de bœuf Salers sauce barbecue maison (environ 200 g) écrasé de pommes de terre Agria (supplément de 13 €) • **31€**

Fromages - Desserts

Fromage blanc aux herbes ou coulis de fruits rouges • **7€**

Fromage cuisiné • **7,50€**

Notre sélection de fromages • **9€**

Sorbets maison aux fruits de saison • **9€**

Moelleux au chocolat, cœur coulant, coulis de framboise • **9€**

Créations de la Cheffe Cécile • **10€**

au Crieur de Vin

