

au Crieur de vin

*Pour
patienter*

La saucisse à la perche Auvergnate les 10 centimètres • **8€**

La mini andouille façon Guéméné à déguster avec les doigts • **10€**

Le jambon cru italien en chiffonnade • **11€**

Les tapas du Crieur de vin • 13,50€

- Artichaut de Sardaigne
 - Tomates confites
 - Olives de Kalamata
 - Jambon cru italien
 - Mélange de fruits secs
- Mini andouille façon Guéméné
- Saucisse à la perche Auvergnate

Carte



*MENU *Bistronome*
30€

entrée + plat + trilogie de fromages ou dessert

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

*MENU *Bistronome Gourmand*
36,50€

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

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

Entrées

* Fricassée de champignons d'automne, concassé de noix de cajou au curry en tartelette, crème prise ail et persil, salade d'herbes, tuiles de jambon cru • **10€**

* L'inspiration de la Cheffe Cécile selon le marché • **12€**

Saint-Jacques rôties, purée de pommes de terre violette, coulis de cresson, tuiles de pain de mie, méli-mélo de salade à l'huile de noix, concassé de noix torréfiées (** supplément de 6€) • **14€**

Plats

* L'inspiration de la Cheffe Cécile • **20€**

* Poisson selon le marché, légumes de saison • **19€**

Carré de chevreuil rôti, pralin de noisettes, fricassée de champignons, navet long fondant, jus au vin rouge et mignonnette (** supplément de 14€) • **31€**

Poisson noble selon le marché, légumes de saison (** supplément de 11€) • **27€**

Fromages Desserts

* Fromage blanc aux herbes ou coulis de fruits rouges • **6,50€**

* Fromage cuisiné • **7€**

* Trilogie de fromage • **8€**

* Sorbets maison aux fruits de saison • **8€**

* Moelleux au chocolat, cœur coulant, coulis de framboise • **8€**

* Création de la Cheffe Cécile • **9€**

au Crieur de Vin

