

# 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

