

*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

* Velouté d'artichauts de Jérusalem, tartare de crevettes roses, cacahuètes grillées, huile de cacahuète • **10€**

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

Saint-Jacques snackées, purée de Butternut, beurre blanc à la noisette, tuiles d'Emmental (** supplément de 6€) • **14€**

Plats

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

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

Dos de cerf rôti, déclinaison de purée de betterave, sauce aux airelles (** supplément de 13€) • **29€**

Poisson noble selon le marché, légumes de saison (** supplément de 12€) • **28€**

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€**

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

au Crieur de Vin

