

*MENU *Bistronome*
32€

entrée + plat + trilogie de fromages ou dessert

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

*MENU *Bistronome Gourmand*
38,50€

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

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

Entrées

- * Salade façon César revisitée, toasts de pain à l'orientale marinés à l'huile d'olive et ail • **11€**
- * L'inspiration de la Cheffe Cécile selon le marché • **12€**
Ombre Chevalier fumé maison au bois de hêtre, quinoa, salade d'herbes fraîches (** supplément de 6€) • **14€**

Plats

- * L'inspiration de la Cheffe Cécile • **20€**
- * Poisson selon le marché, accompagnement du moment • **20€**
Bavette Hereford marinée au whisky et sirop d'érable, cuit au Green egg, tatin de légumes de saison (environ 300 g) (** supplément de 15€) • **30€**
- Poisson noble selon le marché, accompagnement du moment (** supplément de 13€) • **29€**

Fromages Desserts

- * Fromage blanc aux herbes ou coulis de fruits rouges • **6,50€**
 - * Fromage cuisiné • **7€**
 - * Notre sélection de fromages • **9€**
 - * 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

