

MENU
37€

Bistronome

entrée + plat + trilogie de fromages ou dessert

* entrée et plat en dehors du menu avec supplément

MENU
44€

Bistronome Gourmand

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

* entrée et plat en dehors du menu avec supplément

Entrées

Gnocchis de panais, crème de chèvre frais aux épices douces, bouillon de légumes monté au beurre de cerfeuil • **12€**

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

Caille en deux cuissons (basse température, rôtie à la plancha), maïs en folie, sauce aux saveurs japonaises • **13€**

* Tourte de canard de Barbarie au foie gras, sorbet au coing, pickles de champignons (supplément de 6 €) • **15€**

Plats

Daube de joues de bœuf, polenta crémeuse, petits champignons poêlés, purée de carotte • **23€**
L'inspiration de la Cheffe Cécile • **24€**

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

* Poisson noble selon le marché, accompagnement du moment (supplément de 13 €) • **29€**

* Quasi de veau fermier label rouge de L'Aveyron, cuit au Green Eggs, purée de céleri, girolles, sauce à la sauge (supplément de 14 €) • **32€**

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

