



Menu Crieur

39 €

entrée
plat
dessert

Menu Crieur gourmand

46 €

entrée
plat
fromage
dessert

Menu Crieur plaisir

56 €

entrée
poisson
viande
fromage
dessert

Les entrées

Prix à la carte

- Tacos croustillant au tartare de maquereaux, julienne de radis rose, sauce ponzu 12 €
ou Déclinaison de courgettes (tagliatelles de courgettes jaunes, tartare de courgettes blanches, purée de courgettes vertes), copeaux de chèvre Charolais 13 €
ou L'inspiration de la Cheffe Cécile selon le marché 13 €

Les plats

- Râble de lapin farci, cuisson basse température et rôti, tombée d'épinards frais, jus de lapin à l'ail noir 24 €
ou Poisson du jour cuit à la plancha, sauce beurre blanc au miso, gingembre, romarin 25 €
ou L'inspiration de la Cheffe Cécile 25 €

Accompagnement : légumes d'une ratatouille (poivrons, courgettes, aubergines, tomates)
ou pommes de terre de Noirmoutier, confites en bouillon et rôties au thym et origan

Les fromages

- Fromage cuisiné 7,5 €
Notre sélection de fromages 9 €

Les desserts

- Moelleux au chocolat, cœur coulant, coulis de framboise 9 €
Bièfraise (tuiles langue de chat, crème tonka, nappage fraise bière ambrée, coulis d'hibiscus) 10 €
Création de la Cheffe 10 €

Nos plats sont fait maison et élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous sommes en mesure de vous indiquer la provenance de nos produits et de toutes présences d'allergènes dans chaque préparation



Menu Criense

58 €

entrée
plat
dessert

Menu Criense gourmande

65 €

2 entrées
plat
dessert

ou

1 entrée
plat
fromage
dessert

Menu Criense passionnée

75 €

2 entrées
poisson
viande
dessert

ou

1 entrée
poisson
viande
fromage
dessert

Ce menu est valable
pour l'ensemble de la table

Les entrées

Prix à la carte

Crèmeux de foie gras de canard, salade d'asperges sauvages, pickles de choux rave et shimeji, noisettes torrifiées

17 €

ou Ceviche de crevettes nantaises, vierge de tomates bicolores, lait de coco, citron vert, huile pimentée et salade de fenouil

17 €

Les plats

Quasi de veau français en 2 cuissons (basse température et rôti), sauce foie gras, huile d'herbes

35 €

ou Poisson noble selon l'arrivage, cuit à la plancha, jus d'arrêtes corsé, tomate, vinaigre balsamique noir

35 €

Accompagnement : légumes d'une ratatouille (poivrons, courgettes, aubergines, tomates)
ou pommes de terre de Noirmoutier, confites en bouillon et rôties au thym et origan

Les fromages

Fromage cuisiné

7.5 €

Notre sélection de fromages

9 €

Les desserts

Moelleux au chocolat, cœur coulant, coulis de framboise

9 €

Bièfraise (tuiles langue de chat, crème tonka, nappage fraise bière ambrée, coulis d'hibiscus)

10 €

Création de la Cheffe

10 €

Nos plats sont fait maison et élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous sommes en mesure de vous indiquer la provenance de nos produits et de toutes présences d'allergènes dans chaque préparation