



Menu Crieur

41 €

entrée
plat
dessert

Menu Crieur gourmand

48 €

entrée
plat
fromage
dessert

Menu Crieur plaisir

58 €

entrée
poisson
viande
fromage
dessert

Prix à la carte

Les entrées

Panna cotta de mozzarella, tomates multicolores, framboises marinées au balsamique blanc, gel de tomate Green zebra, crackers au romarin

12 €

ou Ceviche de dorade, marinade au mirin et soja, sauce céleri-gingembre, salade de courgettes jaunes, sésame noir

13 €

ou L'inspiration de la Cheffe Cécile selon le marché

13 €

Les plats

Tournedos de magret de canard français cuit au Green Eggs, sauce graine de paradis, myrtilles

24 €

ou Poisson du marché cuit à la plancha, sauce Noilly-Prat, hibiscus

25 €

ou L'inspiration de la Cheffe Cécile

25 €

Accompagnement : tarte fine aux légumes d'été, origan, parmesan

ou frites de polenta croustillante, caviar d'aubergines, crème de Saint-Florentin aux épices douces

Les fromages

Fromage cuisiné

8 €

Notre sélection de fromages

9 €

Les desserts

Mœlleux au chocolat, cœur coulant, coulis de framboise

9 €

Tartelette à l'abricot, (compotée d'abricots, ganache chocolat blanc montée, gel d'abricot caramélisé)

10 €

Création de la Cheffe

10 €



Menu Criense

59 €

entrée
plat
dessert

Menu Criense gourmande

66 €

2 entrées
plat
dessert

ou

1 entrée
plat
fromage
dessert

Menu Criense passionnée

76 €

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

Salade de crabe, mayonnaise paprika fumé, tzatziki de concombres, pickles de radis Daikon, noix de cajou torréfiées

17 €

ou Nage de foie gras des Landes, anguille fumée, pomme verte et wasabi, tuiles de pain nordique

17 €

Les plats

Filet de bœuf poêlé, croûte de roquette, béarnaise émulsionnée en siphon, gel acidulé

35 €

ou Poisson noble selon l'arrivage, cuit à la plancha, sauce Umami (dashi, shitaké, sauce soja)

35 €

Accompagnement : tarte fine aux légumes d'été, origan, parmesan

ou frites de polenta croustillante, caviar d'aubergines, crème de Saint-Florentin aux épices douces

Les fromages

Fromage cuisiné

8 €

Notre sélection de fromages

9 €

Les desserts

Mœlleux au chocolat, cœur coulant, coulis de framboise

9 €

Tartelette à l'abricot, (compotée d'abricots, ganache chocolat blanc montée, gel d'abricot caramélisé)

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