

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

Tartelette croustillante d'escargots d'Armeau, fondue de poireaux, émulsion d'ail et persil, copeaux de poitrine fumée

12 €

ou Déclinaison de panais (salade, purée, crumble) huile de cerfeuil

13 €

ou L'inspiration de la Cheffe Cécile selon le marché

13 €

Les plats

Croquettes de joue de bœuf braisée au café, sauce onctueuse, avocat et cresson

24 €

ou Poisson du marché cuit à la plancha sauce lait de tigre (jus de citron, gingembre, citronnelle, lait de coco)

25 €

ou L'inspiration de la Cheffe Cécile

25 €

Accompagnements : croustillant de pomme de terre Charlotte, crème aux herbes, râpé de parmesan

ou wok de légumes (carottes, poivrons, choux Pak Choi, champignons Shitaké...)

Les fromages

Fromage cuisiné

8 €

Notre sélection de fromages

9 €

Les desserts

Moelleux au chocolat au cœur coulant, coulis de framboise, sorbet fromage blanc

9 €

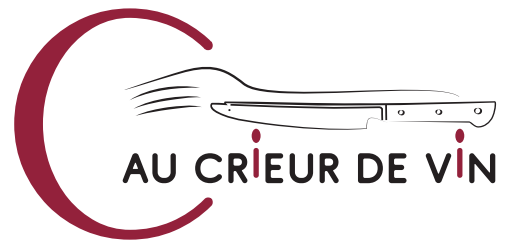
Mille-feuilles de pomme Gala façon tatin, sablé Breton, émulsion de pomme Granny Smith, sorbet cidre de Normandie

10 €

Inspiration 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

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

Pressé de foie gras de canard à la fève de Tonka, croûte de pain d'épices Dosnon,
chutney de betteraves-ramboises

17 €

ou Ravioles de Saint-Jacques, émulsion de pommes de terre safranée, noix de cajou torréfiées,
huile de noisettes

17 €

Les plats

Filet mignon de sanglier cuisson basse température et rôti, pomme et cranberry, sauce ail noir

35 €

ou Poisson noble cuit à la plancha, sauce au crémant de Bourgogne

35 €

Accompagnements : croustillant de pomme de terre Charlotte, crème aux herbes, râpé de parmesan
ou wok de légumes (carottes, poivrons, choux Pak Choï, champignons Shitaké...)

Les fromages

Fromage cuisiné

8 €

Notre sélection de fromages

9 €

Les desserts

Moelleux au chocolat au cœur coulant, coulis de framboise, sorbet fromage blanc

9 €

Mille-feuilles de pomme Gala façon tatin, sablé Breton, émulsion de pomme Granny Smith,
sorbet cidre de Normandie

10 €

Inspiration 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