



## 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 €



## Menu Criouse

59 €

entrée  
plat  
dessert

## Menu Criouse

gourmande  
66 €

2 entrées  
plat  
dessert

ou 1 entrée  
plat  
fromage  
dessert

## Menu Criouse

passionnée  
76 €

2 entrées  
poisson  
viande  
dessert

ou 1 entrée  
poisson  
viande  
fromage  
dessert

Ce menu est valable  
pour l'ensemble de la table

Prix à la carte

### Les entrées

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

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 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 latin, sablé Breton, émulsion de pomme Granny Smith,  
sorbet cidre de Normandie

10 €

Inspiration de la Cheffe

10 €