



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

Tartare de tomates multicolores, gel de concombre, émulsion d'herbe fraîches, tuiles de pain nordique

12 €

ou Rillettes de maquereau au curry Madras, julienne de courgettes jaunes, brunoise de pommes fruit, chips de tortilla

13 €

ou L'inspiration de la Cheffe Cécile selon le marché

13 €

Les plats

Tataki d'onglet de veau mariné (sauce soja, salé, sucré, gingembre, citronnelle)

24 €

ou Poisson selon le marché cuit à la plancha, beurre blanc, cerise, rhum

25 €

ou L'inspiration de la Cheffe Cécile

25 €

Accompagnement : tatin de pommes de terre (feuilletage Maison)

ou tarte froide, mousse de fromage frais et pesto de basilic, tomates cerises

ou trilogie de poireaux (fondue, vapeur, purée)

Les fromages

Fromage cuisiné

7.5 €

Notre sélection de fromages

9 €

Les desserts

Moelleux au chocolat, cœur coulant, coulis de framboise

9 €

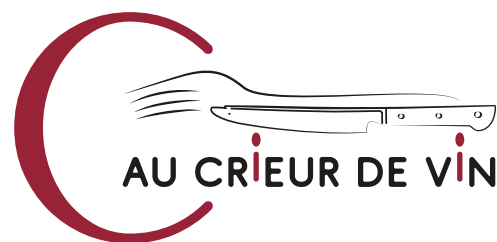
Pêche melba revisitée, crumble et chutney d'amandes, sorbet au thym citron

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

Ravioles ouvertes, fricassée de homard et girolles, émulsion de pommes de terre ratte, praliné cacahuètes salées, homardine

17 €

ou Foie gras de canard, marbré, croustillant et chutney de myrtille, brioche feuilletée

17 €

Les plats

Noix d'entrecôte de bœuf cuit à la plancha, sauce ail noir, huile fumée et truffe de Bourgogne

35 €

ou Poisson noble selon l'arrivage, cuit à la plancha, sauce safranée et citronnelle

35 €

Accompagnement : tatin de pommes de terre (feuilletage Maison)

ou tarte froide, mousse de fromage frais et pesto de basilic, tomates cerises

ou trilogie de poireaux (fondue, vapeur, purée)

Les fromages

Fromage cuisiné

7,5 €

Notre sélection de fromages

9 €

Les desserts

Moelleux au chocolat, cœur coulant, coulis de framboise

9 €

Pêche melba revisitée, crumble et chutney d'amandes, sorbet au thym citron

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