



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

Effiloché de raie, salade de pommes de terre nouvelles, oignons rouges, bouillon de raie au Yuzu, tuiles à l'encre de sèche

12 €

ou Crème de maïs à l'huile fumée, œuf de la ferme de la Chaumière bio parfait,

salade de choux blanc croustillant, sponge cake épinard

13 €

ou L'inspiration de la Cheffe Cécile selon le marché

13 €

Les plats

Filet de poulet jaune, cuisson basse température, servi froid, sauce César

24 €

ou Poisson selon le marché cuit à la plancha, mayonnaise émulsionnée

25 €

ou L'inspiration de la Cheffe Cécile

25 €

Accompagnement : trilogie de pommes de terre (duchesse, écrasée, rôtie)

ou déclinaison de maïs (purée, popcorn)

ou carottes glacées, crumble de parmesan, crème de Saint-Florentin.

Les fromages

Fromage cuisiné

7.5 €

Notre sélection de fromages

9 €

Les desserts

Moelleux au chocolat, cœur coulant, coulis de framboise

9 €

Tiramisu aux poires revisité (émulsion mascarpone, biscuit chocolat, poire pochée à la vanille)

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 ou plat
dessert fromage
dessert

Menu Criense passionnée

75 €

2 entrées
poisson ou poisson
viande viande
dessert fromage
dessert

Ce menu est valable
pour l'ensemble de la table

Les entrées

Fricassée de homard, risotto de langues d'oiseaux au beaufort, brunoise de petits légumes croquants, émulsion homardine

17 €

ou Pressé de foie gras de canard à l'anguille fumée, brunoise de céleri et pommes vertes, toast de pain nordique

17 €

Les plats

Filet de bœuf Salers, cuit à la plancha, sauce citron vert, gingembre, citronnelle

35 €

ou Poisson noble selon l'arrivage, cuit à la plancha, sauce agrumes et verveine

35 €

Accompagnement : trilogie de pommes de terre (duchesse, écrasée, rôtie)

ou déclinaison de maïs (purée, popcorn)

ou carottes glacées, crumble de parmesan, crème de Saint-Florentin

Les fromages

Fromage cuisiné

7,5 €

Notre sélection de fromages

9 €

Les desserts

Moelleux au chocolat, cœur coulant, coulis de framboise

9 €

Tiramisu aux poires revisité (émulsion mascarpone, biscuit chocolat, poire pochée à la vanille)

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

Prix à la carte