



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

Saint-Jacques bretonnes rôties, mousseline de céleri, pomme Royal Gala marinée,
jus d'agrumes au ponzu

17 €

ou Escalope de foie gras de canard fumée cuite à la plancha, purée aux deux betteraves,
gel de cassis, tuiles de pain

17 €

Les plats

Suprême de colvert sauvage, cuisson basse, température, croûte de noix, cromesquis
de cuisson, jus lié au porto et poivre de kampo

35 €

ou Poisson noble selon l'arrivage, cuit à la plancha, jus de fenouil et citronnelle émulsionné

35 €

Accompagnement : mille-feuille de pommes de terre rôties

ou courge cuite à l'étouffée, graines de courge torréfiées

Les fromages

Fromage cuisiné

7.5 €

Notre sélection de fromages

9 €

Les desserts

Moelleux au chocolat, cœur coulant, coulis de framboise

9 €

Crousti-poire (poire pochée à la verveine, sablé à la noisette, crème tonka, sorbet poire châtaigne

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