



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

Prix à la carte

- Asperges vertes poêlées, royale de champignons de Paris, oeuf parfait bio de la ferme de la Chaumière, crumble parmesan 12 €
- ou Tartare de veau du Gaec du Colombier, brunoise de légumes, crème au sésame noir, huile fumée, tuile croustillante, salade d'herbes fraîches 13 €
- ou L'inspiration de la Cheffe Cécile selon le marché 13 €

Les plats

- Travers de cochon laqué et grillé de la ferme du Chaudron, sauce soja et moutarde violette 24 €
- ou Poisson du jour cuit à la plancha, sauce marbré (fumet de poisson, citron Kalamansi, huile de tomate) 25 €
- ou L'inspiration de la Cheffe Cécile 25 €
- Accompagnement : gnocchi de petits pois frais, crème de fromage frais à la sauge
- ou pommes de terre grenaille confites, ail et épices douces

Les fromages

- Fromage cuisiné 7,5 €
- Notre sélection de fromages 9 €

Les desserts

- Moelleux au chocolat, cœur coulant, coulis de framboise 9 €
- Douceur rhubarbe-fraise (pâte sucrée, compotée de rhubarbe vanille, sorbet fraise gingembre, émulsion fraise) 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