



### 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

Crevettes nantaises enrobées de pâte à kadaif frite, purée de céleri, coulis de tête à la thaïlandaise

17 €

ou Mi-cuit de foie gras d'oie, cacahuètes torrifiées, gel de grenade-framboise, toast de pain nordique

17 €

### Les plats

Selle d'agneau farcie, olives noires et tomates confites, cuisson basse température et rôtie, jus d'agneau aux épices cajun

35 €

ou Poisson noble selon l'arrivage, cuit à la plancha, velouté d'ail des ours

35 €

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