



Menu Criouse

59 €

entrée
plat
dessert

Menu Criouse gourmande

66 €

2 entrées
plat
dessert

ou
1 entrée
plat
fromage
dessert

Menu Criouse passionnée

76 €

2 entrées
poisson
viande
dessert

ou
1 entrée
poisson
viande
fromage
dessert

Ce menu est valable
pour l'ensemble de la table

Prix à la carte

Les entrées

Pressé de foie gras de canard à la fève de Tonka, croûte de pain d'épices Dosnon, chutney de betteraves-framboises

17 €

ou Ravioles de Saint-Jacques, émulsion de pommes de terre safranée, noix de cajou torréfiées, huile de noisettes

17 €

Les plats

Filet mignon de sanglier cuisson basse température et rôti, pomme et cranberry, sauce ail noir

35 €

ou Poisson noble cuit à la plancha, sauce au crémant de Bourgogne

35 €

Accompagnements : croustillant de pomme de terre Charlotte, crème aux herbes, râpé de parmesan

ou wok de légumes (carottes, poivrons, choux Pak Choi, champignons Shitaké...)

Les fromages

Fromage cuisiné

8 €

Notre sélection de fromages

9 €

Les desserts

Moelleux au chocolat au cœur coulant, coulis de framboise, sorbet fromage blanc

9 €

Mille-feuilles de pomme Gala façon latin, sablé Breton, émulsion de pomme Granny Smith, sorbet cidre de Normandie

10 €

Inspiration de la Cheffe

10 €