



### Menu Criense

59 €

entrée  
plat  
dessert

### Menu Criense gourmande

66 €

2 entrées  
plat  
dessert

ou

1 entrée  
plat  
fromage  
dessert

### Menu Criense passionnée

76 €

2 entrées  
poisson  
viande  
dessert

ou

1 entrée  
poisson  
viande  
fromage  
dessert

Ce menu est valable  
pour l'ensemble de la table

### Les entrées

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

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 Choï, 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 tatin, sablé Breton, émulsion de pomme Granny Smith,  
sorbet cidre de Normandie

10 €

Inspiration 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