

INTEMPOREL

Menu entrée, plat dessert aux choix sur la carte 40.00€

Inspiration Végét'Hall entrée, plat et dessert 40.00€

Menu Surprise 40.00€

Envie de vous laisser guider ?

Pour l'ensemble de la table, notre équipe sera ravie de vous surprendre

ENTRÉE

Asperges vertes locales & crémeux de burrata 13.50€
Tzatziki de concombre, pistou de mâche aux graines de courge

Foie gras de canard mi cuit au Malvoisie 19.00€
Gelée de griotte & chutney de figues et fruits rouges

" Supp 7€ sur menu "

Lieu jaune fumé par nos soins au curcuma 14.50€
Emulsion et craquant de Parmigiano, houmous de betteraves

Carpaccio de porc Ibérique 15.00€
Sablé aux épices & Moelleux de champignons à l'amande

ACCORDS METS & VINS

2 verres de vin 12 cl 18.00€

3 verres de vin 12 cl 26.00€



PLAT

Daurade au fil de la pêche & trait de safran **28.00€**
Polenta crémeuse aux courgettes, jeunes pousses d'épinards

Sandre rôti à l'huile de cébette **26.50€**
Quinoa rouge & petits pois, jus de cresson au curry vert

Grenadin de veau au sésame doré **27.50€**
Céleri et pickles rouges & jus intense aux baies de goji

Magret de canard du Poitou **26.50€**
Crémeux de crécy & jus à l'aigre doux orange sanguine

Bœuf Normand maturé **33.00€**
Dauphinois & jus intense au poivre noir Sarawak

" Supp 9 € sur menu "

DESSERT

Granny Smith & Ivoire Valrhona, brownies **14.00€**
chocolat aux pistaches

Demi sphère chocolat Valrhona, mangue du **14.00€**
Pérou à la passion & chantilly de mangue

Yuzu Valrhona & citron vert, crémeux de **14.00€**
framboises & craquant praliné aux fruits

Inspiration gourmande tout en surprise **13.50€**

Notre sélection de fromages affinés **15.00€**