

# INTEMPOREL

**Menu entrée, plat dessert aux choix sur la carte**

complément dégustation de 5 fromages affinés 7.00€

**42.00€**

**Inspiration Végét'Hall entrée, plat et dessert**

**40.00€**

**Menu Surprise**

Envie de vous laisser guider ?

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

**42.00€**

## ENTRÉE

**Lieu jaune fumé au yuzu pepper**

Rémoulade de panais et Granny Smith & Syphon mayonnaise aux œufs de mulet

**15.00€**

**Foie gras de canard mi cuit au cognac XO**

Brioche à l'orange zestée & chutney de kumquat

**19.00€**

*"Supp 7€ sur menu"*

**Boudin blanc truffé artisanal**

Galette de volaille aux shiitakés & glacis de grenade bio

**15.50€**

**Accras de poisson aux piments doux et gingembre**

Mousseline de Kamote & sauce piquante sriracha

**14.00€**

## ACCORDS METS & VINS

2 verres de vin 12 cl

**18.00€**

3 verres de vin 12 cl

**26.00€**

## PLAT

<b>Sandre rôti à l'huile d'olive de coriandre</b>	<b>26.00€</b>
Risotto de lentilles du puy et betterave crapaudine jus au vin à l'orange	
<b>Lotte de Bretagne à la vapeur de citron vert</b>	<b>27.00€</b>
Légumes d'hiver façon blanquette & crème à l'infusion coco	
<b>Bœuf Français maturé dans le faux-filet</b>	<b>32.00€</b>
Moelleux de potimarron et champignons sauce au poivre de Sarawak	<small>"Supp 8€ sur le menu"</small>
<b>Suprême de poule pochée &amp; crème de foie gras</b>	<b>25.00€</b>
Girolles et céleri & mendiant de fruits secs	
<b>Carré de porcelet farci au chorizo et paprika</b>	<b>26.00€</b>
Jus au vinaigre de miel & pommes de terre fumées	

## DESSERT

<b>Crèmeux de clémentines &amp; insert d'amande, ganache d'amande Valrhona</b>	<b>14.00€</b>
<b>Invisible aux pommes bio caramélisées, Inspiration caramélia &amp; sablé Breton</b>	<b>15.00€</b>
<b>Grand cru Valrhona Abinao 85% &amp; confit de griottes à la framboise &amp; croustillant chocolat</b>	<b>15.00€</b>
<b>Inspiration gourmande tout en surprise</b>	<b>13.50€</b>
<b>Notre sélection de fromages affinés</b>	<b>15.00€</b>