

**Menu entrée, plat dessert aux choix sur la carte** 42.00€  
complément dégustation de 5 fromages affinés 7.00€

**Inspiration Végét'Hall entrée, plat et dessert** 40.00€

**Menu Surprise** 42.00€

Envie de vous laisser guider ?

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

## ENTRÉE

**Lieu jaune fumé au yuzu pepper** 15.00€  
Rémoulade de panais et Granny Smith & Syphon mayonnaise  
aux œufs de mulet

**Foie gras de canard mi cuit au cognac XO** 19.00€  
Brioche à l'orange zestée & chutney de kumquat  
" Supp 7€ sur menu "

**Boudin blanc truffé artisanal** 15.50€  
Galette de volaille aux shiitakés & glacis de grenade bio

**Accras de poisson aux piments doux et gingembre** 14.00€  
Mousseline de Kamote & sauce piquante sriracha

## ACCORDS METS & VINS

2 verres de vin 12 cl 18.00€

3 verres de vin 12 cl 26.00€



## PLAT

### **Sandre rôti à l'huile d'olive de coriandre**

Risotto de lentilles du puy et betterave crapaudine  
jus au vin à l'orange

**26.00€**

### **Lotte de Bretagne à la vapeur de citron vert**

Légumes d'hiver façon blanquette & crème à l'infusion coco

**27.00€**

### **Bœuf Français maturé dans le faux-filet**

Moelleux de potimarron et champignons  
sauce au poivre de Sarawak

**32.00€**

" Supp 8€  
sur le menu "

### **Suprême de poularde pochée & crème de foie gras**

Giroles et céleri & mendant de fruits secs

**25.00€**

### **Carré de porcelet farci au chorizo et paprika**

Jus au vinaigre de miel & pommes de terre fumées

**26.00€**

## DESSERT

### **Crèmeux de clémentines & insert d'amande, ganache d'amande Valrhona**

**14.00€**

### **Invisible aux pommes bio caramélisées, Inspiration caramélia & sablé Breton**

**15.00€**

### **Grand cru Valrhona Abinao 85% & confit de griottes à la framboise & croustillant chocolat**

**15.00€**

### **Inspiration gourmande tout en surprise**

**13.50€**

### **Notre sélection de fromages affinés**

**15.00€**