

# INTEMPOREL

## **Menu Surprise**

Envie de vous laisser guider ?

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

**39.00€**

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

**39.00€**

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

**39.00€**

## **ENTRÉE**

### **Crevettes marinées à la coriandre et combava**

Risotto de petit épeautre et courgettes, pesto de pois cassés

**14.00€**

### **Gaspacho d'aubergines fumées**

Légumes confits à la sarriette, émulsion de féta et pain de maïs

**13.50€**

### **Seiche dorée au sésame**

Oignon grillé, quinoa Sabarot, boudin noir et jus de persil

**13.50€**

### **Magret de canard fumé au poivre de Sichuan**

Chèvre frais La Galaxie, gelée de figues et fin feuilleté

**13.50€**

## **ACCORDS METS & VINS**

2 verres de vin 12 cl

**15.00€**

3 verres de vin 12 cl

**22.50€**



## PLAT

### **Saumon de Norvège en croûte de pistache**

Poireaux étuvés, sarrasin et jus végétal de pistache

**26.50€**



### **Merlu de ligne & petits poulpes**

Crèmeux de patates douces, jus de poissons tomates à l'Espelette

**26.50€**

### **Picaña de veau de Castille rôti au thym citron**

Mousseline de choux fleur au lait ribot et jus à l'anchoïade

**27.50€**

### **Paleron de bœuf Black Angus saignant**

Artichaut, éryngii, croustillant de céréales et demi glacé de veau

**28.00€**

## DESSERT

### **Chocolat Valrhona Kalingo, courge confite & inspiration passion, mendiant chocolat**

**15.00€**

### **Crèmeux d'amandes Valrhona, confit de figues et cassis, financier aux amandes**

**13.50€**

### **Poire pochée au thé Matcha, crèmeux lacté Valrhona & biscuit brownies**

**13.50€**

### **Inspiration gourmande au fil des saisons**

**13.50€**

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

**15.00€**

