

INTEMPOREL

Entrée, plat et dessert au choix

38.00€

Envie de vous laisser guider ?

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

ENTRÉE

Crémeux de potimarron

Huile de sésame toastée, nuage d'amande & noix de cajou

12.50€

Verts des prés en cromesquis

Escargots, mulsion vert végétal & beurre d'ail doux et persil

13.50€

Saumon fumé d'Écosse au Wasabi

Homous de lentilles, huile de sésame toastée, émulsion végétale

13.50€

Lotte confite et poulpe mariné au chorizo

Betteraves au vinaigre de cassis, textures de poivrons

13.50€



PLAT

Lieu jaune de ligne

Fenouil confit à l'orange & jeunes pousses d'épinards, agrumes et courge

26.50€



Cabillaud de Bretagne au miso

Bouillon de légumes, pack choï, crémeux de parmesan

26.00€

Veau de Corrèze snacké

Texture de rutabaga & jus de veau corsé sauce soja

26.50€

Chapon "Ferme des Hautes Granges"

Coco et patate douce, Jus au Viognier

26.50€

DESSERT

Citron, inspiration au yuzu, meringue

13.50€

Poires confites, croustillant praline, émulsion Dulcey

13.50€

Inspiration forêt noire, griottes & chocolat Valrhona

13.50€

Notre sélection d'affineurs

13.00€

