

INTEMPOREL

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

Supplément dégustation de 5 fromages affinés 7.00€

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

Truite marinée à la coriandre 15.00€
Jeunes pousses d'épinard à la mangue

Foie gras de canard mi cuit 19.00€
Confit de figues à la framboise & moelleux de pain d'épice
" Supp 7€ sur menu "

Pressé d'aile de raie au condiments 15.50€
crémeux de carotte & gelée à l'orange, sauce tartare

Cromesquis de souris d'agneau confit 14.00€
Trait de courgettes au gorgonzola & jus de viande à l'ail confit

ACCORDS METS & VINS

2 verres de vin 12 cl 18.00€

3 verres de vin 12 cl 26.00€



PLAT

- | | |
|--|---------------|
| Lieu jaune rôti au pesto d'herbes fraîches
Poireaux & mousseline de choux fleur écume légèrement iodée | 26.50€ |
| Thon rouge mi cuit au gomasio marin
Houmous aux poivrons & olives, jus au basilic et beurre persillé | 28.00€ |
| Joue de bœuf confit à l'ail et sarriette
Mousseline d'artichauds & jus de cuisson au Pic St Loup | 27.50€ |
| Picana de veau farci aux champignons
Gâteau de courge aux amandes & jus aux morilles | 28.00€ |
- 

DESSERT

- | | |
|---|---------------|
| Rubis framboise & inspiration Valrhona
biscuit spéculoos aux cranberries | 14.00€ |
| Crèmeux Valrhona noir intense 80%
Biscuit cacao & chantilly de coco | 15.00€ |
| Saphir à la mangue & inspiration Valrhona passion
biscuit macaron et mangue fraîche | 15.00€ |
| Inspiration gourmande tout en surprise | 13.50€ |
| Notre sélection de fromages affinés | 15.00€ |
- 