



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 & siphon à la coriandre

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 aux condiments **15.50€**

crémeux de carottes & gelée à l'orange & sauce tartare

Cromesquis de souris d'agneau confit **14.00€**

Trait de courgettes au gorgonzola & jus d'agneau à l'ail

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 et choux fleur & émulsion de beurre blanc

26.50€

Thon rouge mi cuit au gomasio marin

Houmous aux poivrons & jus de basilic au beurre persillé

28.00€

Joue de bœuf confit à l'ail et sarriette

Mousseline d'artichauts & jus de cuisson au Pic St Loup

27.50€

Picaña de veau farci aux champignons

Gâteau de courges aux amandes & jus aux morilles

28.00€

DESSERT

Poire pochée au miel & ganache Dulcey

Mousse poire végétal, biscuit sarrasin

14.00€

Crèmeux Valrhona noir intense 80%

Biscuit cacao & mousse de coco

15.00€

Saphir à la mangue & inspiration Valrhona passion biscuit macaron & mangue fraîche

15.00€

Inspiration gourmande tout en surprise

13.50€

Notre sélection de fromages affinés

15.00€