

INTEMPOREL

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

Fines lamelles d'encornets en persillade 14.00€

Grenailles fondantes, salicornes & émulsion de persil au curry vert

Tartare de saumon frais d'Ecosse au citron vert 14.00€

Houmous au gingembre confit & chips de riz croquante

Crevettes marinées à l'huile de coriandre 15.00€

Crémeux de céleri à l'encre de seiche & guacamole au basilic

Finger de foie gras de canard

Chutney de figue à la framboise & pain d'épice
gelée de framboise

5€ de supplément
dans le menu

19.00€

ACCORDS METS & VINS

2 verres de vin 12 cl

18.00€

3 verres de vin 12 cl

26.00€



PLAT

- | | |
|---|---------------|
| Médailon de lotte des côtes Bretonnes | 26.00€ |
| Tartare de quinoa et boulgour aux piquillos & velouté à l'oseille | |
| Maigre méditerranéen rôti au basilic | 27.00€ |
| Poireaux grillés et Agata aux épices Cajun
sauce au vinaigre de mangue | |
| Boeuf français servi saignant | 27.00€ |
| Moelleux de patate douce au curry & eryngii, jus de veau crémé | |
| Presa de porc Ibérique marinée à la sauce sauja | 26.00€ |
| Nem croustillant de dauphinois, jus de cuisson au thym citron | |

DESSERT

- | | |
|--|---------------|
| Macaron glacé aux framboises et inspiration framboise & espuma et crispy de framboise | 15.00€ |
| Crèmeux au yuzu et crumble du Hall & chantilly aux agrumes & meringue croquante | 15.00€ |
| Figues fraîches rôties & crèmeux végétal de cassis ganache Ivoire Valrhona & snickers aux cranberries | 15.00€ |
| Inspiration gourmande tout en surprise | 13.50€ |
| Notre sélection de fromages affinés | 15.00€ |