



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'enconets en persillade **14.00€**

Grenailles fondantes, salicornes & émulsion de persil au curry vert

Sphère crémeuse de burrata et roquette **16.00€**

Insert de tomate au basilic & tomate ananas Bio et huile d'olive

Tataki de magret de canard **15.00€**

Moelleux de betterave crapaudine & textures de melon jaune

Ceviche de daurade royale fleuri **15.00€**

Tartare de quinoa gourmand & jus de carotte à la mangue

ACCORDS METS & VINS

2 verres de vin 12 cl **18.00€**

3 verres de vin 12 cl **26.00€**





PLAT

Bar rôti aux graines de fenouil

26.00€

Légumes de provence confits & émulsion de poivron rouge fumé

Maigre méditerranéen rôti au basilic

27.00€

Poireaux grillés et Agata aux épices cajun
sauce au vinaigre de mangue

Boeuf français servi saignant

5€ de supplément
dans le menu

27.00€

Moelleux de carotte au curry & sauce chimichurri

Souris d'agneau confite au thym citron

26.00€

Rösti aux abricots secs & jus réduit au curry 1001 nuits

DESSERT

Macaron glacé aux framboises et inspiration
framboises & espuma et crispy de framboises

15.00€

L'instant chocolat Valrhona & croustillant streusel
crème légère au chocolat, sphère au thé matcha

15.00€

Abricots pochés au miel et romarin & végétal abricot
financier pistache huile d'olive & ganache pistache

15.00€

Inspiration gourmande tout en surprise

13.50€

Notre sélection de fromages affinés

15.00€