

# 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

**Maki de saumon déstructuré** 14.00€

Riz Japonais & asperges vertes & pesto à l'ail des ours

**Fines Saint Jacques en vapeur douce** 16.00€

Nuage de fromage frais au citron vert et guacamole à l'Espelette

**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
- Sébaste daurade à l'huile de tomate** **27.00€**  
Patate douce & fenouil rôti et jus de bouillabaisse relevé
- Veau à la farce végétale & pistaches** **26.00€**  
Crémeux de brocoli & jus de veau aux olives Kalamata
- Souris d'agneau confite au thym citron** **26.00€**  
Rösti aux abricots secs & jus réduit au curry 1001 nuits

## DESSERT

- Mousse citron aux fraises & crémeux de verveine, ajouré de meringue** **14.00€**
- L'instant chocolat Valrhona & croustillant streusel crème légère au chocolat, sphère au thé matcha** **15.00€**
- Pink rhubarbe framboise & mousse framboise, végétal & craquant aux cranberries** **15.00€**
- Inspiration gourmande tout en surprise** **13.50€**
- Notre sélection de fromages affinés** **15.00€**