

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

Œuf Bio et asperges vertes locales 15.00€

Crèmeux de chèvre Bio & ail des ours

Foie gras de canard mi cuit au Gewurztraminer 19.00€

Gelée exotique et chutney de mangue

" Supp 7€ sur menu "

Poulpe braisé & soubressade 15.50€

Risotto Empereur & piquillos, glacis de poivrons fumés

Salmorejo Andalou et burrata crémeuse 14.00€

Copeaux de Serrano & huile de cacahuète

ACCORDS METS & VINS

2 verres de vin 12 cl 18.00€

3 verres de vin 12 cl 26.00€



PLAT

- | | |
|---|---------------|
| Saumon de Norvège mariné au thym citron
Fenouil confit au basilic & émulsion de carottes au calamansi | 26.50€ |
| Maigre de Corse à la cébette
Minestrone Méditerranéen & sauce vierge | 28.00€ |
| Mignon de porc au barbecue
Agatha au parmesan, blonds grillés & sauce barbecue Cayenne | 27.50€ |
| Canette de notre région snackée
Mangue & patates douces, sauce aigre doux aux fruits jaunes | 28.00€ |
- 

DESSERT

- | | |
|--|---------------|
| Rubis inspiration framboise, ganache vanille Ivoire
biscuit spéculoos aux cranberries | 14.00€ |
| Macaron ananas Victoria, chantilly de
mascarpone vanillé, sorbet ananas | 14.00€ |
| Sneakers chocolat Valrhona, émulsion praliné
glacé de cacahuètes | 15.00€ |
| Inspiration gourmande tout en surprise | 13.50€ |
| Notre sélection de fromages affinés | 15.00€ |
- 
- 