

INTEMPOREL

Menu Surprise

Envie de vous laisser guider ?

Pour l'ensemble de la table, notre équipe sera ravie de vous surprendre

39.00€

Inspiration Végét'Hall entrée, plat et dessert

39.00€

Menu entrée, plat dessert aux choix sur la carte

39.00€

ENTRÉE

Capuccino de courge au safran

Fine dentelle de St Jacques & émulsion au lait de coco

13.50€

Foie gras de canard mi cuit au grué de cacao

Gelée de clémentine au poivre de Sichuan & chutney d'oignons " Supp 7€ sur menu "

19.00€

Cromesquis de cochon confit au miel de région

Crémeux de carottes & jus de cochon au thym citron réduit

14.50€

Moelleux de chair de tourteau & crevettes Ayaba

Houmous de pois chiches & pesto d'épinards au wasabi

15.00€

ACCORDS METS & VINS

2 verres de vin 12 cl

15.00€

3 verres de vin 12 cl

22.50€



PLAT

Bar rôti sur peau, jus au suc de langoustines 28.00€
Aubergines et tomates confites au basilic

Cabillaud d'Islande en végétal d'huile d'olives 26.50€
Risotto Petalo Nero au parmesan, émulsion légère d'oseille

Chapon de la ferme des Hautes Granges 27.50€
Petit épeautre mijoté aux morilles & vin jaune onctueux

Agneau de lait des Pyrénées 26.50€
Bleus d'Artois & coing poché, jus d'agneau à l'ail confit

Bœuf Normand maturé 33.00€
Dauphinois & jus intense au poivre noir Sarawak

" Supp 9 € sur menu "

DESSERT

Finger Dulsey Valrhona, pomme façon tatin, 14.00€
sablé breton au sésame & caramel

Marquise chocolat intense Valrhona 14.00€
Cœur de fruits rouge et grenades confites

Passion mangue exotique, coco & meringue 14.00€

Inspiration gourmande au fil des saisons 13.50€

Notre sélection de fromages affinés 15.00€