

# INTEMPOREL

**Entrée, plat et dessert**

**34.00€**

## ENTRÉE

**Pressé de pôchouse à l'anguille fumée**

Flocons de bonite, craquant de céréales, émulsion de safran

**12.50€**

**Truite fumée**

Riz japonais, jus de combava et perles de citron,  
tuile végétale

**12.50€**

**Crémeux d'aubergines grillées**

Crispies de marrons, champignons des sous-bois, huile  
de noisette et crème d'Isigny

**10.00€**

**Cromesquis de langue de bœuf**

Jus au gingembre confit, crémeux de cèleri

**12.50€**





## PLAT

### **Cabillaud de ligne laqué au miso**

Vapeur de radis daïkon, bouillon japonais, shiso

**24.50€**

### **Lotte bretonne rôtie**

Jus de volaille au café façon cappuccino, panais et pak choï, crispies d'épautre

**24.00€**

### **Poularde farcie**

Au foie gras de canard et émulsion, crémeux de potimarron, trait de champagne

**24.50€**

### **Cochon fermier de Vendée**

Fumé au foin, craquant de sarrasin, passion de carottes, jus du cochon réduit à l'ail noir

**23.50€**

## DESSERT

### **Plateau de fromages affinés**

**10.00€**

### **Création mandarine pistache tonka**

**11.50€**

### **Ultime Kinder Dulcey**

**12.50€**

### **Macaron curcuma, ananas rôti, mascarpone**

**12.00€**

### **Sensation poire Guanaja au Gigondas**

**12.50€**