

INTEMPOREL

Menu entrée, plat et dessert au choix

36.00€

Envie de vous laisser guider ?
pour l'ensemble de la table,
notre équipe sera ravie de vous surprendre

ENTRÉE

Ceviche de daurade de Méditerranée

12.50€

Jus de carotte à l'orange sanguine, jeunes pousses

Asperges vertes au pesto de courgettes

12.50€

Burrata crémeuse fouettée à l'amande, olives de Kalamata et graines de courge

Comme un tartare de boeuf

12.50€

Seiches mi-cuites, Vitello Tonnato, poivre Sarawack

Velouté en harmonie végétal

10.00€

Tout chaud ou en gaspacho au pistou




PLAT

Thon rouge Snacké au sésame de wasabi

Risotto d'épeautre aux crevettes, sauce vierge
aux fines herbes

24.50€



Lieu jaune et bulots en aïolis

Légumes printaniers, soupe de roche au safran

24.00€

Gigot d'agneau aux baies de goji

Mousseline d'Agatha au curry, tuile végétale,
jus du rôti à l'ail confit

24.50€

Bœuf snacké saignant

Céleri, pickels de betterave, crispys de framboise,
jus intense à l'Anjou rouge,

24.50€

DESSERT

Plateau de fromages affinés

10.00€

Cheesecake du jardin d'été, spéculoos, pistache

12.50€

Parfait glacé, citron vert, fraises gourmandes

12.50€

Carioca au Kalingo de Valrhona, piquillos

12.00€

