

# INTEMPOREL

**Menu entrée, plat dessert aux choix sur la carte** 40.00€

Supplément dégustation de 4 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

**Déclinaison de Saint Jacques** 15.00€

Cèleri à l'encre de seiche & émulsion yuzu & granny smith

**Foie gras de canard mi cuit au porto blanc** 19.00€

Gelée de cacao & chutney de figues et oignons rouges

" Supp 7€ sur menu "

**Cappuccino de champignons à l'huile de sésame** 14.50€

Nuage d'amandes & crispies de noix pécan

**Saumon d'Ecosse fumé par nos soins au poivre rose** 15.00€

Houmous végétal & émulsion au citron vert

## ACCORDS METS & VINS

2 verres de vin 12 cl 18.00€

3 verres de vin 12 cl 26.00€

## PLAT

**Lotte de Bretagne et crevettes** 28.00€  
Charlotte au safran, shiitakés & bouillon de crevette au curry

**Dos de cabillaud rôti au chorizo** 28.00€  
Jeunes poireaux confits, jus de poivrons doux à l'Espelette

**Chapon fermier au foie gras** 27.50€  
Crèmeux de panais & sauce suprême au Chardonnay extra brut

**Picanha de veau en croute de crumble** 26.50€  
Potimarron et marrons & jus de veau réduit au poivre de Timut

**Bœuf français maturé** 33.00€  
Légumes d'hiver, jus corsé au Pic Saint Loup

" Supp 9 € sur menu "

## DESSERT

**Mont blanc vanillé & crème de marrons,  
meringue et clémentines confites** 14.00€

**Ivoire Valrhona & crèmeux d'orange en insert  
biscuit spéculos aux pistaches** 14.00€

**Chocolat Valrhona d'origine Madagascar  
Mousse coco & biscuit d'amande, confit de griottes** 14.00€

**Inspiration gourmande tout en surprise** 13.50€

**Notre sélection de fromages affinés** 15.00€