

# 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

**Tentacules de poulpes & légumes provençales** 15.00€  
Gelée de tomates & aïoli moderne au wasabi

**Foie gras de canard mi cuit saveur Manzana** 19.00€  
Gelée de pommes vertes & croquant de granny Smith

" Supp 7€ sur menu "

**Chèvre frais Bio et effiloché de canard confit** 14.50€  
Thé matcha au cresson

**Saumon gravlax à la betterave** 15.00€  
Risotto de quinoa aux poivrons rouges & émulsion de raifort

## ACCORDS METS & VINS

2 verres de vin 12 cl 18.00€

3 verres de vin 12 cl 26.00€



## PLAT

### **Bar grillé à l'huile végétale**

Crèmeux d'artichaud et basilic & émulsion légère au Noilly

**28.00€**

### **Merlu et encornet rôti au pesto d'herbes**

Patate douce à l'Espelette & écume de persil

**28.00€**

### **Cochon du carré à basse température**

Minestrone de légumes, jus de cuisson à la cerise confite

**27.50€**

### **Cromesquis de joue de bœuf confite**

Crèmeux de choux fleur eu curry, jus intense au Saumur

**26.50€**

### **Bœuf Normand maturé**

Dauphinois curcuma aux pleurotes & jus relevé  
aux figue et noix

**33.00€**

" Supp 9 € sur menu "

## DESSERT

**Figues rôties & crèmeux au romarin, gelée de  
figue, amandes & pistaches**

**14.00€**

**Ananas Victoria et pain de sucre  
biscuit spéculos**

**14.00€**

**Citron jaune de Sicile crèmeux & tuile  
croustillante & meringue au citron vert**

**14.00€**

**Inspiration gourmande tout en surprise**

**13.50€**

**Notre sélection de fromages affinés**

**15.00€**