



pour accompagner votre apéritif :

six belles mises en bouches, reflets du marché, de la saison,
et de l'envie du chef

le menu :

maquereau, pêche, shiso

crabe, jaune d'œuf

tomates, béarnaise de tagètes

agneau, concombre,

oseille, aneth

abricot, verveine

le plat signature :

neige de foie gras

Restaurant L'Air de Rien

Aout 2026