



pour accompagner votre apéritif :
six belles mises en bouches, reflets du marché, de la saison,
et de l'envie du chef

le menu « lâcher prise » :

langoustine, tomate, tagète
truite, haricots, miel fermenté
betterave, sureau, basilic
échine de porc, maïs, papalo

oseille, aneth
pomme, fenouil

le plat signature :
neige de foie gras, fruits du jardin

Restaurant L'Air de Rien
Septembre 2026