



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 » :

saint-jacques, volaille, tomate

turbot, poireaux, laurier

courge, gorgonzola, amande

boeuf, celeri rave, carotte

oseille, aneth

brioche, amande, timut

le plat signature :

neige de foie gras, fruits du jardin

Restaurant L'Air de Rien

Octobre 2026