

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, agrumes d’Eric
aiglefin, haddock fumé, pommes de terre
céleri rave, parmesan, volaille
chevreuil, courge, sichuan

oseille, aneth
champignons, café

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

Restaurant L'Air de Rien
Novembre 2026