« l'R du temps 26.1»

LA MIXOLOGIE
Grand Marnier, jus de Cranberry, caviar d'agrume, etc. (Suppl. 12€)
~~~~~~~~

MERINGUE THE VERT CITRON VERT °
Pochée à l'azote liquide
~~~~~~~~

OPERA DE FOIE GRAS ET HADDOCK °
Gelée mangue
~~~~~~~~

L'ŒUF MERVEILLEUX
purée de ratte fumé, faux jaune d'œuf
~~~~~~~~

EMIETTE DE TOURTEAU A L'ESTRAGON ET AU MIEL*
Canneloni de Daïkon et muscade, petits légumes nouveau en shérification (petit pois, radis,laitue)
~~~~~~~~

CARPACCIO DE BAR ET SAUMON AU PERSIL BRULE
Crème de buratta au d'Aquitaine Perle noire
~~~~~~~~

PETITS POIS*
Yaourt de brebis, romarin
~~~~~~~~

PREMIERES ASPERGES VERTES °
Mousse de pâte, lard Collonata et vinaigrette de truffe
~~~~~~~~

LE PIGEONNEAU FUME °
Fève tonka, patate douce
~~~~~~~~

Les fromages affinés du fromager LA FINARDE (sup. 12€)
~~~~~~~~

MERINGUE EXOTIQUE*
En surprise
~~~~~~~~

QUELQUES NUANCES PLUS SOMBRES °

Nous adaptons nos plats pour les personnes allergiques et intolérantes
Menu l'R du temps en 5 services : 45€ ……plats suivis d'un « °».
Menu l'R du temps en 8 services : 69€……..plats suivis d'un « ° et * »
Menu l'R du temps en 10 services : 86 € (dernière prise de commande à 21h15)

L'accompagnement des vins sur le menu en 5 services : 28€
L'accompagnement des vins sur le menu en 8 services : 34€
L'accompagnement des vins sur le menu en 10 services :36€
~~~~~~~~

LA BISTRONOMIE LES YEUX FERMÉS

Servi pour l'ensemble de la table à partir de 32 €/personne, le chef vous concocte votre menu suivant le marché et son inspiration. Ce menu change tous les jours et souvent à chaque table. C'est une cuisine voulue simple et créative avec de beaux produits du moment, non comparable avec la carte et dans une moindre mesure avec le menu l'R du temps.

Choisissez votre formule, précisez vos intolérances alimentaires, vos aversions et laissez-vous guider.

Une entrée, un plat, dessert ou fromages fermiers

32,00€

Deux entrées, un plat, dessert ou fromages fermiers

42,00€

Trois entrées, un plat, dessert ou fromages fermiers

52,00€

Trois entrées, un plat, dessert et fromages fermiers

62,00€

Pour les boissons une carte des vins est à votre disposition, mais le sommelier peut également vous suggérer un accord au verre **à partir de 8€ le verre.**

Demandez conseil

La formule du midi, Champagne ou cocktail maison mixologie + Entrée + Plat +café gourmand +vins+eaux : **50€**