

# « l'R du temps 25.0 »

## LA MIXOLOGIE

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

~~~~~

MERINGUE THE VERT CITRON VERT <sup>○</sup>

Pochée à l'azote liquide

~~~~~

CARPACCIO DE SAINT JACQUES <sup>○</sup>

Choux rave et foie gras

Crème d'amande, vinaigrette truffée

~~~~~

ROYALE DE HOMARD

Caviar d'Aquitaine baeri « Perle Noire »

~~~~~

CAPPUCINO DE POMME DE TERRE \*

Au maroilles

~~~~~

BOUILLON DE MOULES DE BOUCHOT ET PETITS GRIS \*

Ail fumé d'arleux, persil, amande grillée

~~~~~

L'ŒUF DE POULE HEUREUSE BASSE TEMPERATURE <sup>○</sup>

Topinambours, truffes et jambon Cecina

~~~~~

RISOTTO DE PETIT EPEAUTRE

Bar et truffes

~~~~~

LE FAISAN <sup>○</sup>

Crumble de cacahuète

~~~~~

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

~~~~~

PASSION DES ILES <sup>○</sup>

~~~~~

CHATAIGNES ET HARICOTS TARB AIS \*

Nous adaptons nos plats pour les personnes allergiques et intolérantes

Menu l'R du temps en 5 services : 45€ .....plats suivis d'un « <sup>○</sup> ».

Menu l'R du temps en 8 services : 69€.....plats suivis d'un « <sup>○</sup> 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

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€**

Deux entrées, un plat, dessert et fromages fermiers

**52,00€**

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€**