



Le menu Dégustation 51€ hors
boissons

**

L'équipe du Sablier du Temps
vous souhaite un Joyeux Noël
et vous propose un menu à moduler
selon vos envies.

Le menu Gourmet 41€ hors boissons

**

Foie gras Cadurcien mi cuit, pain d'épices et
sorbet au Balsamique blanc
Ou Bourride de rascasse et coquillages,
« aiolight » et croûte de pain noir
Ou Raviole de cerf au cacao et foie gras,
sauce aux airelles

**

Lièvre à la Royale, potimarron et céleri confit
Ou Dinde fermière en deux façons : sùpreme
sauce aux girolles et cuisse en parmentier
Ou Pavé de lieu jaune au beurre d'huître,
salsifis et pommes Grenailles

**

Fromages

**

Nos Bûches :

La mousseline : mangue passion et dacquoise
coco

Ou La tradition cassis et spéculos

Ou La glacée façon « after eighth »

**

Foie gras Cadurcien mi cuit, pain d'épices et
sorbet au Balsamique blanc
Ou Bourride de rascasse et coquillages,
« aiolight » et croûte de pain noir
Ou Raviole de cerf au cacao et foie gras,
sauce aux airelles

**

« Le cèpe », fricassée de ris de veau à la
moelle, jus de cèpes secs
Ou Escalope de foie gras poêlée, mique maison
grillée et coing glacé

**

Pose girrée

**

Lièvre à la Royale, potimarron et céleri confit
Ou Dinde fermière en deux façons : sùpreme
sauce aux girolles et cuisse en parmentier
Ou Pavé de lieu jaune au beurre d'huître,
salsifis et pommes Grenailles

**

Fromages

**

Nos Bûches :

La mousseline : mangue passion et dacquoise
coco

Ou La tradition cassis et spéculos

Ou La glacée façon « after eighth »

**