

[Le Sablier du Temps à Argentat vous propose](#)



Les Menus de Pâques

Mise en bouche : l'œuf coque en trompe l'œil

Foie gras mi-cuit au Calvados, chutney pomme pruneaux et pain aux fruits secs maison

Ou Le « Cèpe » : fricassée de ris de veau à la moelle et jus au cèpe sec

Ou Les ravioles de homard et tourteau, langoustine en kadaïf et coulis crémé

L'escalope de foie frais poêlée, mique grillée et coing glacé

Ou Cassolette de Lotte au curry vert, choux pack choï et chips de riz

Granité

Le chevreau de pays à l'oseille, rôti, croustillant de fressure et brousse de brebis

Ou Magret de canard de la ferme de Calebrousse contisé au foie gras sauce Porto

Ou Pavé de lieu jaune aux asperges vertes beurre blanc et galette de pommes de terre et cèleri

Plateau de fromages

Duo de moelleux tout chocolat, et streusel à la pomme confite en mille feuille glace vanille truffe

[Menu à 41€ sans la deuxième entrée et le granité](#)

[Menu complet 50€](#)