



Le Sablier du Temps

Vous propose

Ses Menus de Pâques



Menu à 41,50 €

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

Foie gras mi-cuit au Pineau des Charentes,
brioche aux raisins secs et confiture de
cèleri

Ou Filet de rouget barbet et langoustine,
marinés et grillés au chalumeau, salade de
choux et fenouil aux algues et nage de
langoustines

Ou Pascade de ris de veau aux cèpes, crème
grain de café

Agneau du Quercy en carré rôti et pressé de
tagine au coing, purée de pois chiche au
cumin et mesclun à l'huile d'Argan

Ou Pavé de maigre aux asperges vertes et
spatzël, crème kalamansi et thym

Ou Suprême de pintade label aux morilles,
déclinaison de pois

Plateau de fromages

Fragilité fraise, pistache, crémeux vanille

Menu à 51 €

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

Foie gras mi-cuit au Pineau des Charentes,
brioche aux raisins secs et confiture de
cèleri

Ou Filet de rouget barbet et langoustrine,
marinés et grillés au chalumeau, salade de
choux et fenouil aux algues et nage de
langoustines

Ou Pascade de ris de veau aux cèpes, crème
grain de café

Tempura de sandre à l'ail des ours, bouillon
dashi, soba et eryngii

Ou Noisette de biche et foie gras, pomme et
navet caramélisé

Granité

Agneau du Quercy en carré rôti et pressé de
tagine au coing, purée de pois chiche au
cumin et mesclun à l'huile d'Argan

Ou Pavé de maigre aux asperges vertes et
spatzël, crème kalamansi et thym

Ou Suprême de pintade label aux morilles,
déclinaison de pois

Plateau de fromages

Fragilité fraise, pistache, crémeux vanille