

Menus :

Menu Découvertes au choix : 52€

- Filets de Cailles poêlés, mousseline de topinambour du pays à l'ail noir, jus corsé.
- Daube de poulpe de Méditerranée au vin rouge, flambée au cognac, fenouils - carottes - oignons.

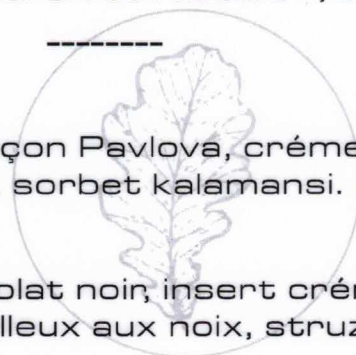


-
- Risotto monté au Castelmagno piémontais, noix et potimarron lacto-fermenté.
 - Cuisseau de Sanglier de 7h en cromesqui, réduction de jus de cuisson à l'ail, polenta crémeuse au gorgonzola dolce « à la cuillère ».



- Plateau de fromage de la vallée et brie de Meaux truffé, confiture de chez « Sarah et Nicolas », croquants italiens.

-
- Meringue acidulée façon Pavlova, crèmeux citron, suprême d'agrumes, sorbet kalamansi.
 - Mousse légère chocolat noir, insert crèmeux sirop d'érable, biscuit moelleux aux noix, struzel cacao, glace d'arabica.



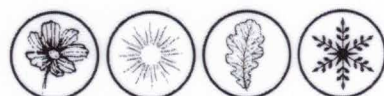
Menu enfant : 25€

- Steak haché (viande bovine Française) à cheval, frites maison.
- Sorbet du jour maison.



l'air du temps

Julien Matheret



Menu Plaisir au choix : 68€

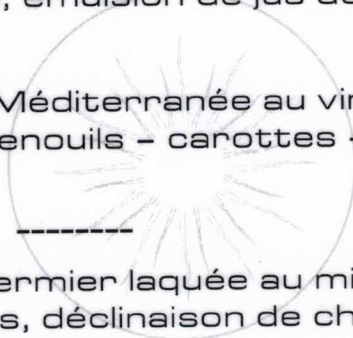
- Œuf mollet frit, mousse légère de carbonara, crouton à l'ail et râpé de truffe noire d'hiver melanosporum de la Vésubie.



- Filets de Cailles poêlés, mousseline de topinambour du pays à l'ail noir, jus corsé.

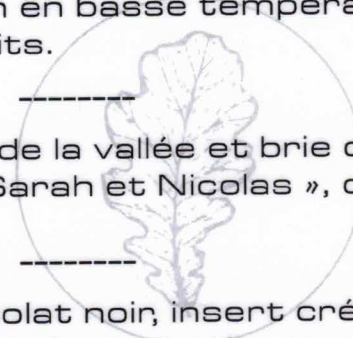
- Gambas black-tiger pochée dans un bouillon de cidre, endives aux pommes, émulsion de jus de cuisson.

- Daube de poulpe de Méditerranée au vin rouge, flambée au cognac, fenouils - carottes - oignons au cognac.



- Poitrine de cochon fermier laquée au miel de Berthemont les bains, déclinaison de choux glacés.

- Dos de biche cuisson en basse température au « vin chaud », salsifis confits.



- Plateau de fromage de la vallée et brie de Meaux truffé, confiture de chez « Sarah et Nicolas », croquants italiens.

- Mousse légère chocolat noir, insert crémeux sirop d'érable, biscuit moelleux aux noix, struzel cacao, glace d'arabica.

- Mousse de caramel fleurs de sel, pommes golden vanillées, sablé de sarrasin praliné.



Menu Dégustation : 82€

- Menu en 7 services : faites confiance au chef et son équipe. Laissez-vous emporter par L'air du Temps

l'air du temps

Julien Matheret

