

Menus :

Menu Découverte au choix : 55€

- Raviole de betteraves rouges farcie au gorgonzola Dolce piémontais.

Ou

- Artichauts en barigoule provençale, jus de cuisson monté au pistou, carpaccio de Pancetta de cochon maison.

- Risotto Arborio aux topinambours du pays, comté AOP et noix torréfiées.

Ou

- Mignon de cochon français fermier, jus court à l'ail et abats façon caillette aux choux, sommités de choux croquants.

- Chariot de fromage, confiture de chez « Sarah et Nicolas », croquants italiens.

- Meringue givrée aux fruits de la passion et herbes fraîches, crème onctueuse vanillée, brunoise fruits exotiques.

Ou

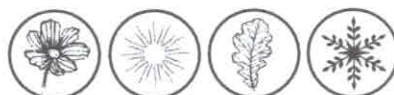
- Barre chocolatée noisette, biscuit dacquoise, mousse praliné, ganache montée chocolat noir.

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 : 69€

- Œuf mollet frit, mousse légère de tome jeune au miel du pays, croutons de pain de campagne à l'ail.

Ou

- Langue d'agneau de « chez Marco » dans son bouillon, sauce gribiche à l'ancienne.

- Noix de st Jacques, émulsion champagne, tombée de jeunes pousses d'épinards.

Ou

- Filet de maquereaux à l'unilatérale, duo de carottes (mousseline cuite au jus d'orange- rôtie à la fève de tonka) vierge d'agrumes.

- Mignon de cochon français fermier, jus court à l'ail et abats façon caillette aux choux, sommités de choux croquants.

Ou

- Filet de Bœuf Montbéliard, jus au foin, mousseline et tombée d'oignons Pailles.

- Chariot de fromage, confiture de chez « Sarah et Nicolas », croquants italiens.

- Crémeux mangue, cœur coulant caramel noix de coco, biscuit sablé fleur de sel, tuile croustillante.

Ou

- Mousse à l'orge, chocolat blanc, crème glacée à la bière de Saint Martin Vésubie, tuile opaline chocolat et graines d'orges grillées.

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

