

# Carte :

## Entrées :

Asperges vertes croquantes, condiments aux agrumes et Xeres façon vierge et son sorbet chorizo,	16,00 €
Œuf mollet frit, polenta italienne et son espuma au parmesan affiné,	16,00 €
Foie gras mi-cuit farci à la rhubarbe, crumble de pain d'épices, coulis rhubarbe,	18,00 €
Cervelle d'agneau de « chez Marco », crumble aux agrumes, jus de cerfeuil citronné,	19,00 €

## Plats :

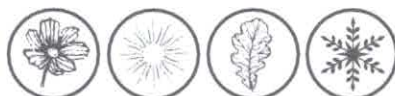
Quinoa aux légumes verts, cuit comme un risotto, monté au comté, bouillon de brocolis infusés au basilic,	22,00 €
Joue de bœuf en 2 façons (cromesquis et braisée en croûte d'Espelette), réduction de jus de cuisson, carottes primeur ,	26,00 €
Turbo, jus au porto compotée de choux rouges et coulis estragon,	26,00 €
Quasi de veau grillé, fumé au foin, petits pois juste blanchis et jus déglacé au whisky Écossais tourbé,	29,00 €

## Fromage :

Tomme de vache et de brebis de Lantosque , confiture au thym de Sarah et son croquant italien,	12,00 €
--	---------

## Desserts :

Baba aux saveurs exotiques, crème onctueuse citron vert, gel acidulé aux fruits de la passion rhum de Martinique,	12,00 €
Crèmeux citron, crumble sésame noir citronné, meringue croquante et glace sésame noir,	13,00 €
Mousse onctueuse chocolat blanc hibiscus, insert rhubarbe, biscuit sablé, sorbet rhubarbe,	14,00 €
Bavaroise pistache, croustillant chocolat Passy 70% ganache montée lactée, praliné pistache,	14,00 €



# Menus :

## Menu Découverte : au choix

48,00 €

Asperges vertes croquantes, condiments aux agrumes et Xeres façon vierge et son sorbet chorizo,

Œuf mollet frit, polenta italienne et son espuma au parmesan affiné,

Foie gras mi-cuit farci à la rhubarbe, crumble de pain d'épices, coulis rhubarbe,

Quinoa aux légumes verts, cuit comme un risotto, monté au comté, bouillon de brocolis infusés au basilic,

Joue de bœuf en 2 façons (cromesquis et braisée en croûte d'Espelette), réduction de jus de cuisson, carottes primeur ,

Turbo, jus au porto compotée de choux rouges et coulis estragon,

Tomme de vache de Lantosque , confiture au thym de Sarah et son croquant italien,

Baba aux saveurs exotiques, crème onctueuse citron vert, gel acidulé aux fruits de la passion rhum de Martinique,

Crèmeux citron, crumble sésame noir citronné, meringue croquante et glace sésame noir,

Mousse onctueuse chocolat blanc hibiscus, insert rhubarbe, biscuit sablé, sorbet rhubarbe,

## Menu Dégustation :

79,00 €

Menu en 7 services : Laissez-vous emporter par L'air du Temps

## Menu enfants :

24,00 €

Steak a cheval frites  
Sorbet maison du jour

l'air du temps

Julien Matheret

