

Carte :

Entrées :

Beignets de tomates «cœur de bœuf» sorbet menthe du jardin, anchois de Collioure et sa soupe de tomates froide d'antan,	17,00 €
Crème de pâtisson, mousse de tome de vache de la «madone des fenestre», graine de courges torrifiées et croûtons à l'ail,	17,00 €
Ris d'agneau de «chez Marco» brunoise de chorizo et julienne de piquillos poêlées, coulis piquillos au xérès,	19,00 €
Fleurs de courgettes farcies aux écrevisses, émulsion de bisque flambée à la liqueur de sapin,	20,00 €

Plats :

Risotto d'épeautre Farro aux haricots verts monté à la brousse de chèvre de la «Gordolasque», bouillon de céleris branches,	23,00 €
Dos de lapin désossé farcis aux côtes de blettes multicolores, tombée de feuilles de blettes au beurre noisette, jus court traditionnel,	27,00 €
Truite «Arc en ciel» de la Vésubie, cuite en feuille de figuier, vierge a la marjolaine et courgettes de Nice ,	27,00 €
Déclinaison de pigeon des Alpes-de-Haute-Provence, réduction de jus de carcasse, petits pois en 2 façons,	29,00 €

Fromage :

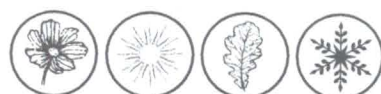
Plateau de fromage de la Vallée, confituré de chez «Sarah et Nicolas» (trois choix de fromages)	12,00 €
---	---------

Desserts :

Fruits des bois et crème légère au basilic, crémeux citron, biscuit sablé et gel de basilic,	13,00 €
Mousse chocolat noir 70%, insert café, croustillant intense cacao, tuile opaline chocolat, granité whisky café,	13,00 €
Finger abricot, mousse miel de «tonton Gilbert», sablé noisette, marmelade et sorbet abricot,	14,00 €
Vacherin fraise, mélisse sauvage, meringues a l'italienne, confit de fraise et jus de fraise à la mélisse,	15,00 €

l'air du temps

Julien Matheret



Menus :

Menu Découverte : au choix

48,00 €

Beignets de tomates «cœur de bœuf» sorbet menthe du jardin,
anchois de Collioure et sa soupe de tomates froide d'antan,
Crème de pâtisson, mousse de tome de vache de la «madone des
fenestre», graine de courges torrifiées et croûtons à l'ail,
Ris d'agneau de «chez Marco» brunoise de chorizo et julienne de
piquillos poêlées, coulis piquillos au xérès,

Risotto d'épeautre Farro aux haricots verts monté à la brousse
de chèvre de la «Gordolasque», bouillon de céleris branches,

Dos de lapin désossé farcis aux côtes de blettes multicolores,
tombée de feuilles de blettes au beurre noisette, jus court de
lapin,

Truite «Arc en ciel» de la Vésubie, cuite en feuille de figuier, vierge
à la manjolaine et courgettes de Nice ,

Plateau de fromage de la Vallée, confiture de chez «Sarah et
Nicolas» (un choix de fromage)

Fruits des bois et crème légère au basilic, crémeux citron, biscuit
sablé et gel de basilic,

Mousse chocolat noir 70%, insert café, croustillant intense
cacao, tuile opaline chocolat, granité whisky café,

Finger abricot, mousse miel de «tonton Gilbert», sablé noisette,
marmelade et sorbet abricot,

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

