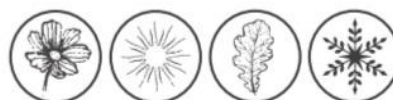


l'air du temps

Julien Matheret



Menu réveillon de Noël 2024 : 84€

Amuse-bouche de bienvenue (foie-gras – café)

...

Œuf mollet frit à la châtaigne, velouté de butternut au gorgonzola et dés de châtaignes rôties

...

Truite « arc en ciel », cuisson à la braise, jus d'oseille et amande, risotto de petit épeautre à la betterave rouge

...

Cuisseau d'agneau de Sisteron, cuisson basse température, croute à la sauge, mousseline à la truffe melanosporum de la vallée

...

Fromage du pays, confiture de sarriette sauvage de « Sarah et Nicolas », croquant italien

...

Sorbet champagne rosé maison, tuile croustillante

...

Buche de Noël chocolat – clémentine.