

Menus :

Menu Découverte au choix : 59€

- Œuf mollet frit à la châtaigne, mousseline de butternut, dés de roquefort et noix torréfiées

Ou

- Poulpe de Méditerranée au vin rouge façon provençale, petit lard, fenouils et carottes fanes

- Risotto arborio cuit dans un bouillon de carthame, poêlée de choux et légumes oubliés du pays, huile de feuille de figuier et tuile de parmesan

Ou

- Filets de caille française, bardés et cuit à la braise, fond de carcasse monté comme une sauce suprême, duo de pommes de terre

- Assiette de fromage de la vallée, confiture de chez « Sarah et Nicolas », croquants italiens

- Mousse chocolat 64%, confit de mandarine, palet croustillant praliné, sorbet mandarine

Ou

- Baba aux saveurs exotiques, chantilly de noix de coco, confit et billes mangue passion

Menu enfant : 25€

- Steak haché (viande bovine Française) à cheval, frites maison ou raviolis maison aux 3 viandes traditionnelles, beurre et parmesan

- Sorbet du jour maison

Menu Plaisir au choix : 72€

- Foie gras mi-cuit à la truffe noir *Melanosporum* de la Vésubie, confit de vin chaud, brioche en 2 façons
- Ou*
- Œuf mollet frit à la châtaigne, mousseline de butternut, dés de roquefort et noix torréfiées
-
- Ravioles d'escargot « gros gris » du Pradet aux jeunes pousses d'épinards, espuma de carbonara
- Ou*
- Saumon label rouge à l'oseille, confit à l'huile d'olive de Gianni, poêlée de choux rouges lactofermentés au sésame noir
-
- Filets de caille française bardés et cuit à la braise, fond de carcasse monté comme une sauce suprême, duo de pommes de terre
- Ou*
- Dos de cerf cuisson basse température, sauce grand veneur, mousseline de topinambour et sommités de choux glacées au beurre
-
- Assiette de fromage de la vallée, confiture de chez « Sarah et Nicolas », croquants italiens
-
- Le mont blanc, meringue croquante, sorbet et confit de cassis, espuma et chips de châtaigne
- Ou*
- L'opéra : dacquoise aux noix, crémeux café, praliné au sésame, ganache chocolat et sorbet café

Menu Dégustation : 84€

- Menu en 7 services : faites confiance au chef et son équipe.

Laissez-vous emporter par L'air du Temps