

Menu Découverte : 59€

Œuf fermier mollet, *espuma de tome du pays infusé au lard, salade de roquette aux crispy lard et parmesan*

Ou

Poireaux vinaigrette fumé, *crémeux au jaune d'œuf confit, croquant de parmesan et condiments au vinaigre de xérès*

Filet de bar, *confit à l'huile d'olive déclinaison d'artichauts, émulsion de bisque de homard bleu*

Ou

Gigot d'agneau des Hautes Alpes, *cuisson basse température, jus d'agneau à l'ail, mousseline de pomme de terre et poêlée de légumes de saison*

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

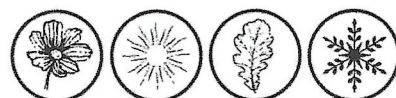
Le baba, *ananas confit aux herbes fraîches, crème légère à la noix de coco*

Ou

Soupe d'agrumes, *suprême d'agrumes infusées, glace au pain d'épices, émulsion de fruits confits*

l'air du temps

Julien Matheret



Menu Plaisir : 72€

Asperges vertes, comme une panna cotta, en salade, crumble de fromages et suprême d'agrumes

Ou

Œuf fermier mollet, espuma de tome du pays infusé au lard, salade de roquette aux crispy lard et parmesan

Cuisse de lapin de Gap, en cromesquis à la moutarde à l'ancienne, carotte fanes en 2 façons

Ou

Filet de bar, confit à l'huile d'olive, déclinaison d'artichauts, émulsion de bisque de homard bleu

Filet de veau, jus au romarin, duxelle de pleurotes et légumes rôtis façon grand-mère

Ou

Gigot d'agneau des Hautes Alpes, cuisson basse température, jus d'agneau à l'ail et poêlée de légumes de saison

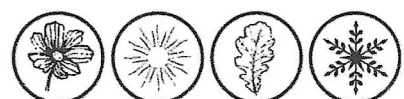
Assiette de fromage de la vallée, confiture de chez « Sarah et Nicolas », croquants italiens

Pomme d'amour, mousse vanille, pressé de pommes aux épices, croustillant de dragées blanches et miroir grenade

Ou

Le parfait chocolat, 70% « Flechin », croustillant café et grué de cacao, espuma tiède de chartreuse verte

l'air du temps



Julien Matheret

Menu Dégustation : 84€

(Le menu est disponible uniquement lorsque toute la table le commande)

Laissez-vous emporter par L'air du Temps

Le chef va vous faire déguster les plats coups de cœur de la carte en 7 services.

Merci de nous préciser vos goûts et intolérances afin que l'on puisse s'adapter au mieux à vos attentes.

Un accord mets/vins disponible avec ce menu :

5 verres pour 69€

Menu enfant : 25€

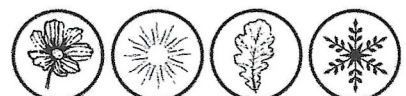
Steak haché *(viande bovine française)* à cheval, frites maison

Ou

Raviolis maison *au 3 viandes et épinards traditionnels, beurre et parmesan râpé*

Sorbet du jour maison, crumble et meringue française

l'air du temps



Julien Matheret