

# Les Saisons à Clairfontaine

**3 PLATS : Entrée, Plat et Dessert 70 €**

**4 PLATS : Entrée, Poisson, Viande et Dessert 95 €**

## PREAMBULE

LE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT,

*Mariné au Saké du Pilat, carpaccio d'ananas Victoria et mousseline de Shiitake de l'Isère (carte 32€)*

Ou

LANGOUSTINE DE LA MANCHE,

*Asperges vertes de St Prim, jaune d'œuf confit du Domaine et caillé de vache des Lauriers (carte 30€)*

\*\*\*\*

LE SAINT-PIERRE DE PETITS BATEAUX,

*Couteaux et caviar d'aubergines, fumet au vin doux de Condrieu (carte 45€)*

Et/ou

LE VEAU DU LIMOUSIN,

*Ris, paleron et jarret, petit pois, morille Iséroise farcie, gnocchi, jus de veau à l'estragon (carte 48€)*

\*\*\*\*

LA LIQUEUR DE CHARTREUSE ET LE CHOCOLAT VALRHONA,

*Soufflé chaud dans la tradition, infusion de verveine du jardin rafraîchie (carte 18€)*

ou

LE CHOCOLAT VALRHONA CARANOA,

*Ganache montée, lait fermenté glacé, extraction de fruits secs torréfiés et crumble croustillant (carte 18€)*

ou

LA POMME DU PILAT,

*Mousse légère à la vanille de Tahiti, compotée au poivre de Kampot et jus rafraîchi (carte 18€)*

*Petits fours et mignardises*

## **SUPPLEMENT SUR DEMANDE :**

**GRAND CHARIOT DE FROMAGES AFFINES 15€**

**FAISSELLE FERMIERE DE VACHE DANS LA TRADITION ISEROISE 8€**

*Prix nets, TVA incluse*

*Tout changement dans les menus entrainera une facturation à la carte*