

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 DES LANDES,
Raisins blonds, noix et vin doux (carte 32€)

Ou

LES NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA MANCHE,
Crèmeux de topinambours et truffe Uncinatum (carte 30€)

LE SAINT-PIERRE DE PETITS BATEAUX,
Couteaux et caviar d'aubergines, fumet au vin doux de Condrieu (carte 45€)

Et/ou

LE FILET DE VEAU DU LIMOUSIN,
Cuit lentement, millefeuille de blettes à la fleur de sel Kampot, jus à la sarriette (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 ET LA VERVEINE DU JARDIN,
Crèmeux Manjari, opaline, guimauves et sorbet verveine, tuile croustillante (carte 18€)

ou

LA POMME GALA DE VILLE SOUS ANJOU AU FOUR,
Caramélisée au Muscovado, crumble et glace vanille, noix du jardin, jus au poivre bio de Kampot (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

Signature

125€

**DEGUSTATION DES PLATS EMBLEMATIQUES DU DOMAINE, SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
AVEC ACCORD METS ET VINS 175€***

PREAMBULE

LA TRUITE DE L'ISERE,

Confite et fumée minute, concombre et Caviar d'Aquitaine (carte 30€)

LES GRENOUILLES FRAICHES,

Fumet aux Mousserons et persil plat (carte 36€)

LE SAINT-PIERRE DE PETITS BATEAUX,

Fumet au vin doux de Condrieu (carte 45€)

LA FRAICHEUR DES GRANDS SOM

La feuille de figuier et liqueur de Chartreuse MOF 2015 (carte 10€)

LE PIGEON DES TERRES FROIDES DE L'ISERE

Foie gras truffe mélando et chouX en croustille, jus au vin de griotte (carte 45€)

PRELUDE GOURMAND

LE STRADIVARIUS

Chocolat grand cru Valrhona, noix de pays torréfiées (carte 20€)

Petits fours et mignardises

*Accord Mets et vins : 6 verres de vin 6 cl sélectionnés par notre sommelier et ½ eau minérale

L'information sur les allergènes pouvant être contenus dans nos plats est disponible sur simple demande.

Notre cuisine est « Maison » dans la tradition, élaborée à partir de produits bruts.

Nos viandes sont soigneusement sélectionnées et sont d'origines Françaises et UE.

Prix nets, TVA incluse