

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 Melanosporum (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 CARANOÀ,
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

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 VEGETAL,

*La traditionnelle blette d'Ampuis, l'artichaut et le céleri rave,
Bouillon de légumes émulsionné et râpé de « Mélando » (carte 25€)*

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*

Le Homard

110 €

AVEC ACCORD METS ET VINS 150 € *

-HOMARD ENTIER DE BRETAGNE

PREAMBULE

LA PINCE MARTEAU

A la nage, servie fraîche, fenouil, gaufrette croustillante

LES COUDES

Rôtis, bouillabaisse au citron Calamansi, panais et purée d'ail

LA PINCE TENAILLE

Purée d'artichauts truffée

LA QUEUE

*Rôtie à la verveine, courge Butternut confite
Pomme de terre amandine et caviar osciètre*

LE JARDIN DES HESPERIDES

Citrons Yuzu, Combarwa, Sudashi, Caviar, Cédrat, Noir, de Sicile et Kumquats

*Accord mets et vins : une sélection de Dominique Viala, composée de cinq verres de 6 cl et ½ eau minérale

*N'hésitez pas à nous signaler une éventuelle allergie, nous veillerons à votre bien-être.
Notre cuisine est « Maison » dans la tradition, élaborée à partir de produits bruts.*

Prix nets, TVA et service compris