

# 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

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 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*

# 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 2018 (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*