

L'HIVER À CLAIREFONTAINE

3 services (entrée – plat – dessert) : 98 €
4 services (entrée – poisson – viande – dessert) : 125 €



LE VÉGÉTAL, (carte 45€)

La traditionnelle blette d'Ampuis, cèleri rave de Saint Prim et artichaut,
Bouillon de poule crémé, neige de truffe

Ou

LE FOIE GRAS DE CANARD DE CHALOSSE MI-CUIT, (carte 51€)

Au poirée, feuille à feuille de pomme confite,
Marmelade de figues du jardin et viennois au mélilot



L'OMBLE DES FONTAINES DE BEAUFORT, (carte 48€)

Confit au naturel, palet de pommes de terre grillée, purée de ziste, hollandaise au cresson
Au bol, tétragones, garniture Grenobloise et pommes boulangère mousseuse

Et / Ou

LA VOLAILLE « FERME SIMIAN » EN DEUX CUISSONS, (carte 58€)

Le filet cuit lentement, papeton des cuisses braisées, choux et petits légumes, champignons de pays
Au bol : tortellini de cuisse confite, poêlée de cèpes à l'ail confit, sauce suprême

Et / Ou

LE HOMARD DE NOS VIVIERS, (carte 69€)

La queue et la pince rôties au beurre de homard et racines d'hiver, émulsion du jus des têtes pressées
Au bol : les coudes et gnocchis à l'estragon

Supplément au menu +20€



LE SOUFFLÉ CHAUD À LA LIQUEUR DE CHARTREUSE VERTE ET CHOCOLAT VALRHONA, (carte 21€)

Crèmeux et sorbet verveine

Ou

LE CHOCOLAT VALRHONA BAHIBE LACTÉ, ET LE SARRASIN GRILLÉ ET CARAMELISÉ DE ST GEORGES D'ESPÉRANCHE (carte 21€)

Crèmeux et ganache Bahibe, biscuit sacher, glace et caramel onctueux

Ou

LES FRUITS DE LA PASSION ET LA PATATE DOUCE, (carte 21€)

Crumble au miel et à l'avoine, patates douces en velouté et pochées, crèmeux et gel passion
Au bol : sorbet passion et patate douce, chantilly citron noir

GRAND CHARIOT DES FROMAGES DE NOTRE RÉGION **18€** - FAISSELLE FERMÈRE DE VACHE « DES LAURIERS » **9€**

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

Nos viandes d'origine Française sont soigneusement sélectionnées

Prix nets, TVA incluse