



ENTREES

Tradition

Embrouillade de grenouilles au vin jaune 59€

Cuisses de grenouille cuites à l'étouffé au vin jaune, rehaussées d'une mousseline d'ail caramélisé à l'anis vert, suivies de leur tempura à l'estragon.

Pain moelleux à la truffe et vieux Comté 49€

Rosace de truffe à la noisette torréfiée, accompagnée de lard de Colonnata et persil, suivie de son jus truffé au Barolo.

Coquet d'œuf Bio 45€

Œuf Bio panné à la poudre de cèpes, surplombé d'une écume de Jabugo, accompagné de cèpes rôtis au thym et copeaux de châtaigne.

Nos caviars

Caviar de Sologne 30 g 95€

Caviar Baeri Impérial 30 g 135€

Afin de sublimer votre dégustation, nos caviars sont accompagnés de blinis tièdes à la farine de sarrasin et crème épaisse, suivis de leur garniture traditionnelle et fine gelée d'anguille fumée.

Création

Foie gras de canard du Sud Ouest Belle Hélène 47€

Foie gras de canard du Sud Ouest glacé au chocolat, rehaussé d'une marmelade de Williams et billes de poire au poivre de Timut.

Huîtres Gillardeau 58€

Sphères d'huître au parfum de Granny Smith, surplombées de caviar de Sologne, accompagnées d'un jus de concombre aux saveurs de menthe et citron vert.

Rougets de roche du pays 56€

Croque en bouche de rougets garnis de basilic et piquillos, suivi de son aioli citronné.



POISSONS ET CRUSTACES

Turbot de ligne aux cèpes et lard de Colonnata 91€

Cuit en brioche au parfum de Colonnata fumé, accompagné de cèpes rôtis et potiron, suivi de sa polenta crémeuse aux cèpes et noisettes du Piémont.

Sole des sables à la truffe façon parmentière

Pour 2 convives (prix par personne)

67€

Sole garnie de mini poireaux et Bintje confite aux saveurs d'Arbois, surplombée d'écaillés de truffe et accompagnée d'une fine tartelette de poireaux caramélisés, suivie de son velouté parmentier.

Marinière de Homard Breton

71€

Médaillons de homard confits au beurre demi-sel, accompagnés d'un crémeux de homard aux parfums d'orange et basilic, linguines artisanales submergées d'une écume au parfum de coquillage.

Langoustines Royales

81€

Grosses langoustines rôties au beurre de curry rouge, accompagnées d'un consommé de pince et petites ravioles de langoustine à la coriandre fraîche, suivies d'un moelleux de coco et pamplemousse rose.

VIANDES

Pigeon du Poitou

58€

Filet de pigeon rôti au beurre demi-sel, accompagné d'un cromesqui de cuisse confite au foie gras et pomme Calvados, suivi d'une mousseline de céleri.

Ris de veau du Sud Ouest

75€

Tatin de pomme de ris de veau caramélisée au jus et Reine des Reinettes confite, accompagnée de cèpes juste poêlés et Jabugo au parfum d'Arbois.

Côte de cochon Ibérique

65€

Côte rôtie au beurre demi sel, accompagnée d'un boudin noir et Colonnata légèrement pimenté, surplombée d'un crémeux d'anchois et girolles tête de clou.

Timbale de macaronis « selon Lucien Tendret »

79€

Macaronis garnis d'une mousseline de patate douce au foie gras, suivis de quelques sot-l'y-laisse, foies blonds et ris de veau juste caramélisés, accompagnés d'un crémeux Albuffera et tomate confite.

NOS FROMAGES

Paloma a la vocation de transmettre la passion du fromage en collaboration avec son maître affineur Malory GENILLER.

Pour votre plus grand plaisir, une sélection de fromages réunissant tradition et terroir.

Partenaires indissociables du fromage, le pain et le vin sont eux aussi deux produits représentatifs de notre culture pour un accord parfait.

27 €



DESSERTS

Création

Baba Exotique

23€

*Baba garni d'un panaché de fruits exotiques,
arrosé de son sirop légèrement épicé, surmonté d'un sorbet fruits de la passion.*

Tradition

Crêpe flambée aux pommes et caramel

23€

*Flambée de pomme Reinette accompagnée de sa crème légère au Calvados,
surplombée d'une glace caramel beurre salé.*

Soufflé fressinette

23€

*Soufflé chaud à la fressinette et cœur coulant Orellys,
accompagné de sa crème glacée banane, surmonté d'un nuage de chocolat au lait.*

Chocolat

Profiteroles

23€

*Profiteroles garnies d'une glace au grué, déposées sur un lit crémeux Caraïbe
et nappées d'un velouté cacaoté.*

Le Gâteau du Partage

« Un gâteau qui se mange sans faim ! »

68€

Pour 2 à 4 convives

*Un instant de convivialité qui se partage autour d'un moment de gourmandise commune.
Aux parfums de figue de Provence et muscovado se mêlent quelques pignons de pin
caramélisés au miel, accompagné de sa crème glacée aux figues.*



MENU DEJEUNER « PALOMA »

Trilogie gourmande et sa barbe à papa

* * * * *

L'amuse Bouche de Saison

* * * * *

Embrouillade de grenouilles au vin jaune

*Cuisses de grenouille cuites à l'étouffé au vin jaune,
rehaussées d'une mousseline d'ail caramélisé à l'anis vert, suivies de leur tempura à l'estragon.*

Ou

Langoustine

*Ravioles de langoustine au curry rouge,
accompagnées d'un consommé de pince aux parfums de coriandre fraîche et pamplemousse.*

Ou

Pigeon du Poitou

*Filet de pigeon rôti au beurre demi-sel, accompagné d'un cromesqui de cuisse confite
au foie gras et pomme Calvados, suivi d'une mousseline de céleri.*

* * * * *

Soufflé fressinette

*Soufflé chaud à la fressinette et cœur coulant Orelys,
accompagné de sa crème glacée banane, surmonté d'un nuage de chocolat au lait.*

Ou

Baba Exotique

*Baba garni d'un panaché de fruits exotiques,
arrosé de son sirop légèrement épicé, surmonté d'un sorbet fruits de la passion.*

Ou

Profiteroles

*Profiteroles garnies d'une glace au grué, déposées sur un lit crémeux Caraïbe
et nappées d'un velouté cacaoté.*

* * * * *

Les Délicatesses de Paloma

* * * * *

49 euros par convive, hors boissons

Prix nets en euro - TVA 10% incluse - Service compris



MENU DEJEUNER / DINER
« AU RYTHME DES SAISONS »

Trilogie gourmande
et sa barbe à papa

* * * * *

L'amuse Bouche de Saison

* * * * *

Foie gras de canard du Sud Ouest Belle Hélène

*Foie gras de canard du Sud Ouest glacé au chocolat,
rehaussé d'une marmelade de Williams et billes de poire au poivre de Timut.*

* * * * *

Marinière de Homard Breton

*Médaillons de homard confits au beurre demi-sel,
accompagnés d'un crémeux de homard aux parfums d'orange et basilic,
linguines artisanales submergées d'une écume au parfum de coquillage.*

* * * * *

Soufflé fressinette

*Soufflé chaud à la fressinette et cœur coulant Orelys,
accompagné de sa crème glacée banane, surmonté d'un nuage de chocolat au lait.*

* * * * *

Les Délicatesses de Paloma

* * * * *

95 euros par convive, hors boissons

Prix nets en euro - TVA 10% incluse - Service compris



MENU DE JEUNER / DINER « L'ARLEQUIN »

Trilogie gourmande et sa barbe à papa

* * * * *

L'amuse Bouche de Saison

* * * * *

Foie gras de canard du Sud Ouest Belle Hélène

*Foie gras de canard du Sud Ouest glacé au chocolat,
rehaussé d'une marmelade de Williams et billes de poire au poivre de Timut.*

Ou

Coquet d'œuf Bio

*Œuf Bio panné à la poudre de cèpes, surplombé d'une écume de Jabugo,
accompagné de cèpes rôtis au thym et copeaux de châtaigne.*

Ou

Rougets de roche

*Croque en bouche de rougets garnis de basilic et piquillos,
suivi de son aioli citronné.*

* * * * *

Granité Irish Coffee

Granité XO café accompagné de sa marmelade de pomme et noisette torréfiées, mousse Baileys.

* * * * *

Embrouillade de grenouilles au vin jaune

*Cuisses de grenouille cuites à l'étouffé au vin jaune,
rehaussées d'une mousseline d'ail caramélisé à l'anis vert, suivies de leur tempura à l'estragon.*

Ou

Marinière de Homard Breton

*Médaillons de homard confits au beurre demi-sel,
accompagnés d'un crémeux de homard aux parfums d'orange et basilic,
linguines artisanales submergées d'une écume au parfum de coquillage.*

Ou

Côte de cochon Ibérique

*Côte rôtie au beurre demi sel, accompagnée d'un boudin noir et Colonnata légèrement pimenté,
surplombée d'un crémeux d'anchois et girolles tête de clou.*

* * * * *

Notre sélection de fromages

Accompagnée de son pain truffé et de sa confiture de figue.

Ou

Figue

Confit de figue au miel et émulsion de fleur d'oranger, sorbet au vin chaud.

* * * * *

Soufflé fressinette

*Soufflé chaud à la fressinette et cœur coulant Orellys,
accompagné de sa crème glacée banane, surmonté d'un nuage de chocolat au lait.*

Ou

Crêpe flambée aux pommes et caramel

*Flambée de pomme Reinette accompagnée de sa crème légère au Calvados,
surplombée d'une glace caramel beurre salé.*

Ou

Profiteroles

*Profiteroles garnies d'une glace au gruë, déposées sur un lit crémeux Caraïbe
et nappées d'un velouté cacaoté.*

* * * * *

Les Délicatesses de Paloma

* * * * *

125 euros par convive, hors boissons



MENU DINER

« NICOLAS DECHERCHI A CHOISI POUR VOUS »

Trilogie gourmande et sa barbe à papa

* * * * *

L'amuse Bouche de Saison

* * * * *

Coquet d'œuf bio

*Œuf frit et pané à la poudre de cèpes, surplombé d'une écume de Jabugo,
accompagné de cèpes rôtis au thym et copeaux de châtaigne.*

* * * * *

Langoustine Royale

*Grosse langoustine rôtie au beurre de curry rouge,
accompagnée d'un consommé de pince et petites ravioles de langoustine à la coriandre fraîche,
suivie d'un moelleux de coco et pamplemousse rose.*

* * * * *

Granité Irish Coffee

Granité XO café accompagné de sa marmelade de pomme et noisettes torréfiées, mousse Baileys.

* * * * *

Ris de veau du Sud Ouest

*Tatin de pomme de ris de veau caramélisée au jus et Reine des Reinettes confite,
accompagnée de cèpes juste poêlés et Jabugo au parfum d'Arbois.*

* * * * *

Figue

Confit de figue au miel et émulsion de fleur d'oranger, sorbet au vin chaud.

* * * * *

Crêpe flambée aux pommes et caramel

*Flambée de pomme Reinette accompagnée de sa crème légère au Calvados,
surplombée d'une glace caramel beurre salé.*

* * * * *

Les Délicatesses de Paloma

* * * * *

155 euros par convive, hors boissons
Pour 2 personnes minimum

Prix nets en euro - TVA 10% incluse - Service compris