



ENTREES

Tradition

Lisette mi-cuite en escabèche	47€
<i>Lisette pochée au parfum d'une escabèche aux écorces d'orange, accompagnée d'une royale de fenouil frais et spaghettis de carotte.</i>	
Coquet d'œuf bio	48€
<i>Œuf coque pané à la poudre de morilles, accompagné de spaghettis d'asperges picholines et mousseline de morilles, suivi d'un jus de cochon au lard fumé.</i>	
Tortellinis carbonara	45€
<i>Métissage de fromages Transalpins fumés, accompagné d'oignons roses de Roscoff cuits dans un crémeux de carbonara truffé.</i>	
Caviar de Sologne 30gr	95€
<i>Blinis minute, crème double et garniture traditionnelle.</i>	

Création

Foie gras de canard du Sud Ouest à la fraise des bois	47€
<i>Foie gras de canard du Sud Ouest à la fraise des bois et poivre de Timut, rehaussé d'un crémeux d'amande douce à l'Amaretto, accompagné d'une marmelade de fraise épicée.</i>	
Tarte fine de cèpes	49€
<i>Feuilletage juste caramélisé, rehaussé d'une mousseline de cèpes et vieux Barolo, accompagnée de cèpes confits et riz soufflé à la fleur de sel.</i>	
Rougets de roche du pays	55€
<i>Croque en bouche de rougets garnis de basilic et olive Tagliache, accompagné de son aioli citronné et piquillos.</i>	
Langoustines Royales	69€
<i>Langoustines rôties au beurre de curry rouge, accompagnées d'un moelleux de coco et pamplemousse rose.</i>	



POISSONS ET CRUSTACES

Turbot de ligne truffé aux asperges vertes et blanches (Robert Blanc) 89€
Cuit et servi en brioche, accompagné de ses asperges craquantes, suivi de sa polenta moelleuse à la truffe et aux asperges.

Sole des sables 76€
Sole garnie de gamberonis et chorizo Bellota, accompagnée de son carpaccio au parfum de citronnelle et caviar de Sologne.

Bar de ligne 62€
Blanc de bar accompagné de mini-légumes printaniers au parfum d'amande fraîche, suivi d'un velouté de cosses de petits pois.

Marinière de Homard Breton 68€
Médailles de homard aux linguines artisanales, accompagnés d'un crémeux au basilic Thai, submergés d'une neige au parfum de coquillage.

VIANDES

Poularde de Bresse à la royale 74€
Suprême de volaille confit au foie gras et morilles, accompagné d'asperges picholines, suivi de son crémeux Albufera aux morilles et vin jaune.

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 69€
Tatin de noix de ris de veau caramélisée à la pomme, accompagnée de cèpes et Jabugo au vin 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.

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.*

25 €



DESSERTS

Création

Vacherin aux fraises des bois 20€
Meringue garnie de sorbet fraise des bois et d'une légère au citron, suivie d'un jus de mara des bois au basilic thaï.

Tradition

Tarte citron 20€
Tartelette tiède chiboust au citron de pays, accompagnée d'une crème à la noisette et de son sorbet citronné.

Soufflé framboise 20€
Soufflé chaud à la framboise et cœur coulant au Caraïbe, accompagné de son sorbet framboise, surmonté d'un nuage chocolat.

Chocolat

Profiteroles 20€
Profiteroles garnies d'une glace au grué, déposées sur un lit crémeux Caraïbe et nappées d'un velouté cacaoté.



MENU DEJEUNER « PALOMA »

Trilogie gourmande et sa barbe à papa

* * * * *

L'amuse Bouche de Saison

* * * * *

Cabillaud de ligne

Blanc de cabillaud accompagné de mini-légumes printaniers au parfum d'amande fraîche, suivi d'un velouté de cosses de petits pois.

Ou

Tortellinis carbonara

Métissage de fromages Transalpins fumés, accompagné d'oignons roses de Roscoff cuits dans un crémeux de carbonara à la truffe.

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 giroilles tête de clou.

* * * * *

Soufflé framboise

Soufflé chaud à la framboise et cœur coulant au Caraïbe, accompagné de son sorbet framboise, surmonté d'un nuage chocolat.

Ou

Tarte citron

Tartelette tiède chiboust au citron de pays, accompagnée d'une crème à la noisette et de son sorbet citronné.

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 à la fraise des bois

Foie gras de canard du Sud Ouest à la fraise des bois et poivre de Timut, rehaussé d'un crémeux d'amande douce à l'Amaretto, accompagné d'une marmelade de fraise épicée.

* * * * *

Marinière de Homard Breton

Médallions de homard aux linguines artisanales, accompagnés d'un crémeux au basilic Thaï, submergés d'une neige au parfum de coquillage.

* * * * *

Soufflé framboise

Soufflé chaud à la framboise et cœur coulant au Caraïbe, accompagné de son sorbet framboise, surmonté d'un nuage chocolat.

* * * * *

Les Délicatesses de Paloma

* * * * *

95 euros par convive, hors boissons

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



MENU DEJEUNER / DINER
« L'ARLEQUIN »

Trilogie gourmande et sa barbe à papa

* * * * *

L'amuse Bouche de Saison

* * * * *

Foie gras de canard du Sud Ouest à la fraise des bois

Foie gras de canard du Sud Ouest à la fraise des bois et poivre de Timut, rehaussé d'un crémeux d'amande douce à l'Amaretto, accompagné d'une marmelade de fraise épicée.

Ou

Coquet d'œuf bio

Œuf coque pané à la poudre de morilles, accompagné de spaghettis d'asperges picholines et mousseline de morilles, suivi d'un jus de cochon au lard fumé.

Ou

Rougets de roche

Croque en bouche de rougets garnis de basilic et olive Tagliache, accompagné de son aioli citronné et piquillos.

* * * * *

Granité Pina Colada

Granité au champagne et rhum brun, accompagné de sa marmelade d'ananas et mousse coco.

* * * * *

Bar de ligne

Blanc de bar accompagné de mini-légumes printaniers au parfum d'amande fraîche, suivi d'un velouté de cosses de petits pois.

Ou

Marinière de Homard Breton

Médallions de homard aux linguines artisanales, accompagnés d'un crémeux au basilic Thai, submergés d'une neige au parfum de coquillage.

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.

* * * * *

Notre sélection de fromages

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

Ou

Rhubarbe

Confit de rhubarbe surmonté d'une mousse grenadine et d'un cornet glacé à la rhubarbe.

* * * * *

Soufflé framboise

Soufflé chaud à la framboise et cœur coulant au Caraïbe, accompagné de son sorbet framboise, surmonté d'un nuage chocolat.

Ou

Vacherin aux fraises des bois

Meringue garnie de sorbet fraise des bois et d'une légère au citron, suivie d'un jus de mara des bois au basilic thai.

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

* * * * *

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

* * * * *

Tarte fine de cèpes

*Feuilletage juste caramélisé, rehaussé d'une mousseline de cèpes et vieux Barolo,
accompagnée de cèpes confits et riz soufflé à la fleur de sel.*

* * * * *

Turbot de ligne truffé aux asperges vertes et blanches (Robert Blanc)

*Cuit et servi en brioche, accompagné de ses asperges craquantes,
suivi de sa polenta moelleuse à la truffe et aux asperges.*

* * * * *

Granité Pina Colada

Granité au champagne et rhum brun, accompagné de sa marmelade d'ananas et mousse coco.

* * * * *

Ris de veau du Sud Ouest

*Tatin de noix de ris de veau caramélisée à la pomme,
accompagnée de cèpes et Jabugo au vin d'Arbois.*

* * * * *

Rhubarbe

Confit de rhubarbe surmonté d'une mousse grenadine et d'un cornet glacé à la rhubarbe.

* * * * *

Profiteroles

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

* * * * *

Les Délicatesses de Paloma

* * * * *

155 euros par convive, hors boissons
Pour 2 personnes minimum

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