



ENTREES

Tradition

Asperges bourgeoises de chez Robert Blanc 65€

Belles asperges cuites au bouillon, accompagnées de mini blinis au caviar de Sologne au parfum de Granny Smith, suivies d'une vinaigrette parisienne au Barolo.

Tortellinis carbonara 45€

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

Caviar de Sologne 30gr 95€

Blinis minute, crème double et garniture traditionnelle.

Création

Foie gras de canard du Sud Ouest à la fraise des bois 47€

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.

Coquet d'œuf bio 48€

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.

Langoustines Royales 69€

Langoustines rôties au beurre de curry rouge, accompagnées d'un moelleux de coco et pamplemousse rose.

Embrouillade de grenouilles 52€

Cuisses de grenouille cuites comme un Riso au vin jaune et cerneaux de noix, rehaussées d'une mousseline d'ail caramélisé et cresson frais.



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.

Marinière de Homard Breton 68€

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

Sole des sables 76€

Sole garnie de cébettes et chorizo Bellota, suivie d'un carpaccio de gamberonis et tétragone.

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.

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 croustade 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 morilles 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.



DESSERTS

Création

Mandarine à la vanille givrée

20€

Mandarine garnie de sa brunoise confite et d'un biscuit tendre, rafraîchie d'une glace à la vanille givrée de Madagascar.

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.

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 €



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 girolles 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

Mandarine à la vanille givrée

*Mandarine garnie de sa brunoise confite et d'un biscuit tendre,
rafraîchie d'une glace à la vanille givrée de Madagascar.*

* * * * *

Les Délicatesses de Paloma

* * * * *

45 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

* * * * *

89 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 spaghetti d'asperges picholines et mousseline de morilles, suivi d'un jus de cochon au lard fumé.

Ou

Langoustine Royale

Langoustine rôtie au beurre de curry rouge, accompagnée d'un moelleux de coco et pamplemousse rose.

* * * * *

Granité Champagne

Granité au Champagne Bollinger accompagné de son coulis de cranberries et pêche.

* * * * *

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 Thaï, 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

Fraise Gariguet

Brunoise de Gariguet surmontée d'une mousse violette et d'un cornet glacé à la fraise.

* * * * *

Soufflé framboise

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

Ou

Mandarine à la vanille givrée

Mandarine garnie de sa brunoise confite et d'un biscuit tendre, rafraîchie d'une glace à la vanille givrée de Madagascar.

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

* * * * *

119 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

* * * * *

Asperges bourgeoises de chez Robert Blanc

*Belles asperges cuites au bouillon, accompagnées de mini blinis au caviar de Sologne
au parfum de Granny Smith, suivies d'une vinaigrette parisienne au Barolo.*

* * * * *

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 Champagne

Granité au Champagne Bollinger accompagné de son coulis de cranberries et pêche.

* * * * *

Poularde de Bresse à la royale

*Suprême de volaille confit au foie gras et morilles, accompagné d'asperges picholines,
suivi de son crémeux Albufera aux morilles et vin jaune.*

* * * * *

Fraise Gariguet

Brunoise de Gariguet surmontée d'une mousse violette et d'un cornet glacé à la fraise.

* * * * *

Tarte citron

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

* * * * *

Les Délicatesses de Paloma

* * * * *

149 euros par convive, hors boissons
Pour 2 personnes minimum

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