DOMAINE DES SÉQUOIAS

CARTE D'HIVER

2014

L' hiver...

Chaque jour ma cuisine est élaborée à partir
de produits frais selon leur arrivage
Merci de me faire confiance
et laissez vous guider...

Menus servis
pour tous les convives de la table

Eric Dambon

Les produits de saison

En cette saison, voici les produits que vous pourrez rencontrer.

N'hésitez pas à nous faire part d'un ou plusieurs aliments qui seraient susceptibles de ne pas vous convenir :

Betterave rouge / cacahuète à l'huile d'olive / tobiko / herbes sauvages / jus de cresson / œuf / foin / red char / jeunes pousses d'herbes / truffe blanche / orchidée / huître végétale / caviar / capucine / sauge ananas / dashi de bonite / ormeaux / couteaux / sapin / chocolat truite de Saint Savin / turbotin / châtaigne / fève / oursins petits pois / lard de colonnata / pavot / furikaké / champignons de Paris / kumquat / grenotti / foie gras / échalote confite / magret fumé / réduction de jus d'agrumes / polenta / pistache verte / pigeon / ris de veau / filet de veau / chair de tourteau / parmesan gratin dauphinois revisité / lièvre à la royale / vitelotte / cœur de filet de cerf / Saint Jacques / poutargue de muge / sarrasin / bouillon de morilles / anguille / homard / carotte / terre végétale / sorbet framboise poivron / panais / topinambour / vanille / absinthe / hélianthi / crosnes / pomme de terre / truffe / vinaigrette noisettes / Saint-marcellin / meringue / Saint pierre

Menus

Découverte / 60 € /

Le chef élabore ce menu selon son inspiration et vos envies
autour d'une douzaine de saveurs

Servi pour tous les convives de la table

Grande découverte / 80 € /

Le chef élabore ce menu selon son inspiration et vos envies
autour d'une vingtaine de saveurs

Servi pour tous les convives de la table
avant 13h au déjeuner et avant 21h au dîner

Prestige / 120 € /

Le chef élabore ce menu selon son inspiration et vos envies
autour d'une trentaine de saveurs

Servi en portions très légères pour tous les convives d'une même table
Avant 12h30 au déjeuner et avant 20h30 au dîner

Juste un plat / 50 € /

Pour les petits appétits, le chef élabore un plat selon votre envie
parmi les produits de saison

Les fromages

Yaourt nature 'maison' à la vanille bourbon / 6 € /
Coulis et sucre naturel

Fromage blanc au lait de vache / 9 € /
Coulis et sucre naturel

Fromage blanc au lait de chevrette du père Théo / 9 € /
Coulis et sucre naturel

Saint Marcellin revisité, fumé maison / 10 € /
Vinaigre de sirop d'érable et noix de Grenoble

Sélection de fromages affinés / 18 € /
De la région et d'ailleurs

Les desserts

Poire pochée, cœur crumble acidulé, combava / 18 € /

Shortbread millionnaire / 18 € /

Duo de desserts / 18 € /

Nous remercions nos producteurs locaux :

Truite de Saint-Savin de Gérald Faure

Légumes de Patrick Vial à Nivolas, Isère

Miel de Lionel Collomb au Domaine des Séquoias

Noix de Monsieur Marcoz à Maubec, Isère

Anguilles du fumet des Dombes, Ain

Pain de Frédérique et Eric Amieux à Domarin, Isère

Lait et fromage blanc du Gaec de Quincieu à Panossas, Isère

Fromages de chèvre au lait cru de la ferme du père Théo à St-Just-Chaleyssin, Isère

FRESH pour la production de notre eau de dégustation.
Nous avons choisi ce système pour la neutralité de son goût et pour son impact carbone sur la planète proche de zéro
« Eau rendue potable par traitement »

Et aussi

Ramassés dans le parc et dans les environs :
Noix, serpolet, pimprenelle, mélisse, absinthe, violette, capucine, verveine, romarin, livèche, mouron des oiseaux ...

- **Les prix sont affichés TTC**