

NOS PARTENAIRES

Les Vergers, Saint Eustache, « Terre de Savoie » (74)

Pisciculture Murgeat, Beaufort en Isère (38)

Coopérative du Tremblay, Fruits et Légumes (73)

Jean-Luc Raillon, Herbes et Fleurs (26)

Fromagerie Masson, Beurre Baratte (73)

La Bellevilloise des Viandes, Les Belleville (73)

Dents du Villard, Salaison, Bozel (73)

Serge Jay, Fromagerie, Le Chatelard,
Les Belleville (73)

Gaëc de la Planche, Truffe Melanosporum,
Grèzes (24)

Lachand Cédric, Huile de Noix, Périgord (24)

Disserkoi, Poissonnerie, Bozel (73)

Valrhona, Chocolat, Tain l'Hermitage (01)

Claudie M, Fleuriste, Moûtiers (73)

Atelier Tour Après Tour, Vaisselles en Bois,
Voissant (73)

BIENVENUE AU DIAMANT NOIR

Saison 2024-2025

Le Chef Eric SAMSON

Originaire de Dinard, en Bretagne, j'aime proposer une cuisine profondément ancrée dans les traditions du terroir, tout en y apportant ma touche de créativité, notamment inspirée par mon mentor Olivier Roellinger.

Mon parcours a été marqué par des expériences internationales au sein de prestigieux Relais & Châteaux. C'est ainsi que je me suis toujours enrichi tant sur le plan des saveurs que des différentes cultures gastronomiques. A la tête du restaurant L'Imaginaire à Terrasson, en Dordogne, j'ai eu le bonheur d'obtenir une étoile Michelin dès la première année. Nous avons conservé cette distinction pendant dix ans.

Depuis plusieurs années, en tant que Chef de Cuisine à l'Hôtel Koh-I Nor, mon désir est de vous partager tout ce savoir-faire et ces expériences que j'ai eu la chance d'acquérir au fil des années.

Au restaurant Le Diamant Noir, chaque plat vous offre un voyage à travers ma Bretagne natale, la Savoie et le Périgord, où je cultive mes propres truffières que j'intègre avec soin dans mes créations.

Ma philosophie est de vous offrir une cuisine généreuse et authentique au travers de saveurs qui me sont chères.

LE MENU

Entre Monts et Marées

* L'Œuf Bio **

~

Le Tourteau de Casier **

~

* L'Omble Chevalier **

~

L'Oignon de Roscoff **

~

L'Ormeau Maturé

~

* Le Pigeonneau **

~

Les Fromages de Serge Jay
et autres Alpes

* Supplément 18 **

~

* La Poire de Savoie **

En 4 temps *

115

En 6 temps **

139

En 8 temps

155