DIAMANT NOIR
RESTAURANT
VAL THORENS

Dîner à 4 Mains

Entre Lacs et Marées

Chef Antoine Cevoz-Mamy du restaurant *L'Incomparable*

Chef Éric Samson du restaurant *Le Diamant Noir*

Vendredi 23 Février 2024

~

Le céviche de coquille St Jacques à la truffe,
lait de coco et oseille de mer

Les choux de Savoie et œufs de truite rose,
condiment basilic-baies roses

La langoustine royale juste nacrée, émulsion pomme de terre fumée,
sabayon iodé, sucs de pinces caramélisées

Le prince des lacs, café de la brûlerie de Chanaz,
lard double transalpin, rue officinale sauvage

La pomme de ris de veau caramélisée « Grand Duché de Savoie »,
citron, câpres et premières asperges vertes

Le pamplemousse rosé confit à l'eucalyptus, pain de Gênes
et glace au lait de brebis du Chatelard

~

139€

(menu hors boissons)

Prix Nets, Service Inclus

DIAMANT NOIR
RESTAURANT
VAL THORENS

4-Hand Dinner Menu

Between Lakes and Tides

Chef Antoine Cevoz-Mamy, restaurant *L'Incomparable*

Chef Éric Samson, restaurant *Le Diamant Noir*

Friday 23 February 2024

~

Scallop ceviche with truffle,
coconut milk and sea sorrel

Savoy cabbages and pink trout roe,
basil-pinkberry condiment

Royal langoustine, smoked potato emulsion,
iodized sabayon, caramelized claw juices

The prince of the lakes, coffee from the Chanaz roastery,
double transalpine lard, ruta graveolens

Caramelized sweetbread apple « Grand Duchy of Savoy »,
lemon, capers and first green asparagus

Pink grapefruit candied with eucalyptus, Genoa bread
and Chatelard sheep's milk ice cream

~

139€
(drinks not included)

Net Prices, Service Included