



DIAMANT NOIR

RESTAURANT
VAL THORENS

Le Chef Eric SAMSON

Originnaire de Dinard, en Bretagne, je m'attache à proposer une cuisine profondément ancrée dans les traditions du terroir, tout en y apportant ma touche de créativité, inspirée notamment par mon mentor Olivier Roellinger.

Mon parcours a été marqué par de nombreuses expériences internationales au sein de la prestigieuse chaîne hôtelière Relais & Châteaux, qui m'ont enrichi aussi bien aux niveaux des saveurs que des différentes cultures.

Durant dix ans à la tête de L'Imaginaire à Terrasson, en Dordogne, nous avons eu le bonheur d'obtenir une étoile Michelin dès la première année.

Depuis 2014, en tant que Chef de Cuisine à l'hôtel Koh-I Nor, mon désir est de vous partager toutes mes connaissances et 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 mes origines Bretonnes, 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, authentiques à travers des saveurs qui vous surprendront.

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 Belleviloise 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)

Entre Monts et Marées

En 4 temps * 115

En 6 temps ** 139

En 8 temps 155

Accord Mets et Vins

En 4 temps 65

En 6 temps 95

En 8 temps 115

LE MENU

* L'Œuf Bio **

~

Le Tourteau de Casier **

~

* L'Omble Chevalier **

~

L'Oignon de Roscoff **

~

L'Ormeau Maturé

~

* Le Pigeonneau **

~

Les Fromages de la Vallée

** Supplément 18 ***

~

* La Poire de Savoie **