

Bienvenue au Domaine des Séquoias



L'automne en Isère...

La nature est une source infinie de beauté et d'équilibre.
Abandonner tous les artifices pour s'en rapprocher
est la seule logique envisageable.

Eric Jambon

Découverte

Menu petite découverte / 58 € /

Deux plats choisis par le Chef

Entrée / Poisson ou Viande

Les fromages

Les desserts

Servi pour tous les convives d'une même table

Menu découverte / 68 € /

Trois plats choisis par le Chef

Entrée / Poisson / Sorbet / Viande

Les fromages

Les desserts

Servi pour tous les convives d'une même table

Menu grande découverte / 88 € /

Six plats choisis par le Chef

Deux entrées / Deux poissons / Sorbet / Deux viandes

Les fromages

Les desserts

*Servi pour tous les convives d'une même table
avant 12h30 au déjeuner et avant 20h30 au dîner*

Menu prestige / 110 € /

*Dix plats à base de produits d'exception choisis par le Chef
servis en portions très légères*

*Servi pour tous les convives d'une même table
avant 12h30 au déjeuner et avant 20h30 au dîner*

Menus

Menu prélude / 38 € /

Crème de céleri

/

Lotte à la réglisse, lard Colonatta, endives

/

Fromage blanc ou yaourt maison (*supplément 4 euros*)

Les fromages (*supplément 8 euros*)

/

Les desserts

Menu choisi / 55 € /

Filet de saumon fumé, raifort

ou

Foie gras de canard, beurre de cacahuètes, fruits secs et frais

/

Saint Jacques, grattons lyonnais, panais

ou

Filet de biche, moelle fumée, légumes anciens

/

Fromage blanc ou yaourt maison (*supplément 4 euros*)

Les fromages (*supplément 8 euros*)

/

Les desserts

Carte

Les entrées

Crème de céleri / 18 € /

Note verte : 🌍🌍🌍

Filet de saumon fumé, encre et raifort / 23 € /

Note verte : 🌍🌍

Marmouillade d'automne terre et mer / 28 € /

Note verte : 🌍🌍🌍

Foie gras de canard, fruits secs et frais / 29 € /

Note verte : 🌍🌍🌍

Caviar 'Infinite' des Pyrénées vodka bio au jasmin / 49 € /

(Servi pour 2 personnes, prix par personne)

Note verte : 🌍🌍🌍

Les poissons

Lotte à la réglisse, lard Colonnata, endives / 26 € /

Note verte : 🌍🌍

Saint Jacques de port en Bessin, grattons, panais / 29 € /

Note verte : 🌍🌍

Turbotin sauvage, soude commune et tobiko / 38 € /

Note verte : 🌍🌍

Homard bleu de Bretagne, foie gras poêlé / 39 € /

Note verte : 🌍🌍

Les viandes

Magret de canard, pomme aux épices / 28 € /

Note verte : 🌍🌍🌍

Filet de biche, moelle fumée, légumes anciens / 34 € /

Note verte : 🌍🌍

Ris de veau sauce vin jaune, craterelles / 38 € /

Note verte : 🌍🌍

Cœur de filet de bœuf de race Aubrac, cèpes / 39 € /

Note verte : 🌍🌍

Les fromages

Yaourt nature 'maison' à la vanille bourbon / 6 € /

Coulis et sucre naturel bio

Note verte : 🌍🌍🌍

Fromage blanc au lait de vache / 9 € /

Coulis et sucre naturel bio

Note verte : 🌍🌍🌍

Sélection de fromages affinés / 18 € /

De la région et d'ailleurs

Note verte : 🌍🌍🌍

Les desserts

Sélection de saveurs sucrées / 18 € /

Note verte : 🌍🌍🌍

Les vins

Vin au verre / à partir de 8 € /

Vins en accord avec le menu 'petite découverte' / 18 € /

Vins en accord avec le menu 'découverte' / 28 € /

Vins en accord avec le menu 'grande découverte' / 38 € /

Vins en accord avec le menu 'Prestige' / 55 € /

Le pain

Baguette blanche au levain maison

Boule aux châtaignes

Tordu aux fruits secs pour le fromage

Deux fois par jour, notre pain de tradition française est confectionné sur place avec des farines de région

Note verte : 🌍🌍🌍

- Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française
- Conformément aux dispositions de la loi, nous avons appliqué une baisse de prix sur plus de 7 produits
- Deux salons particuliers pouvant accueillir 20 personnes sont à votre disposition
- Les prix sont affichés TTC (t.v.a. 5,5%)n

Nous remercions nos producteurs :

Notre eau pure est produite sur place avec le système FRESH

Lait et fromages blancs du Gaec de Quincieux à Panossas

Farine de Monsieur Nicot du Moulins du Bion à Maubec

Pigeons de Monsieur Berger à Saint Alban de Roche lieu dit la Radière

Bœuf de race Aubrac de Monsieur Bruno Alle à Marvejols

Légumes de région de Mr Patrick Vial

Producteur de légumes : Arômes du ruisseau à Saint Alban de Roche

Escargots et œufs d'escargots de Philippe Cayeux, à Chatanay

Miel de Lionel Collomb à Maubec

Saint Marcellin de la Mère Richard à Lyon

Truffes de Manu, la table des Lutins à Bédoin

Noix de Monsieur Marcoz à Maubec

Colas et produits BIO AB de Vitamont à Bias

Ramassés dans le parc et dans les environs : noix, châtaignes, serpolet, pimprenelle, cèpes, cresson sauvage, ail des ours truffes (suivant arrivage)