

# DIAMANT RESTAURANT NOIR

## Menu Dégustation 95 € / pers

Tarama et Karasumi en opaline  
*Tarama and Karasumi (dried mullet roe) in opaline*

\*\*\*\*\*

Tartare d'huîtres, tuile dentelle au caviar, espuma d'œuf au soja  
*Oyster tartare, black caviar tuile, soy and egg sabayon siphon*

\*\*\*\*\*

Variation de Saint-Jacques en « Black Tie » de truffes  
*Three-way prep scallops (ceviche, snacked and mousse) with "Black Tie" truffle*

\*\*\*\*\*

Dos de maigre grillé, farandole de légumes glacés, chips de Kumquat et beurre yuzu  
*Grilled bass, glazed vegetables meli-melo, Kumquat chips and yuzu butter*

\*\*\*\*\*

Tournedos de quasi de veau en basse température,  
escalope de Foie Gras, jus aux confettis de truffes et fine purée de topinambours  
*Slow-cooked veal tenderloin, foie gras, Jerusalem artichokes purée, truffled juice*

\*\*\*\*\*

Déclinaison de fromages des caves d'affinage de Savoie  
*Cheeses plate from Savoy refining cellars*

\*\*\*\*\*

Tarte citron Kalamansi, crumble, gelée Limoncello, disque de meringue et sorbet basilic  
*Kalamansi citrus tart, Limoncello meringue and basil sorbet*