

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)

Etellin, Agneau de Savoie, Aiton (73)

Dents du Villard, Salaison, Bozel (73)

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

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

Lachand Cédric, Huile de noix et Noix, Périgord (24)

Disserkoi, Poissonnerie, Bozel (73)

Valrhona, Chocolat, Tain l'Hermitage (26)

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

Le Chef Éric 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.

Des Cimes à la Source

La Saint Jacques

~

L'Ombre Chevalier

~

L'Oignon de Roscoff

~

L'Agneau

~

Les Fromages de Serge Jay
et autres Alpagnes

Supplément 19 €

~

La Poire de Savoie

5 temps

139 €

Entre Monts et Marées

L'Œuf Bio

~

Le Tourteau de Casier

~

Le Bar de Ligne

~

L'Oignon de Roscoff

~

L'Ormeau

~

Le Pigeon

~

Les Fromages de Serge Jay
et autres Alpagnes

Supplément 19 €

~

Le Sarrasin

7 temps

159 €

OUR LOCAL SUPPLIERS

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

Pisciculture Murgeat, Beaufort en Isère (38)

Coopérative du Tremblay, Fruits and Vegetables (73)

Jean-Luc Raillon, Herbs et Flowers (26)

Fromagerie Masson, Butter Baratte Style (73)

La Belveloise des Viandes, Meats, Les Belleville (73)

Etellun, Savoy Lamb, Aiton (73)

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

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

Lachand Cédric, Walnut oil and Walnuts, Périgord (24)

Disserkoi, Fish, Bozel (73)

Valrhona, Chocolate, Tain l'Hermitage (26)

Atelier Tour Après Tour, Wooden Tableware,
Voissant (73)

Le Chef Éric Samson

Originally from Dinard, Brittany, I like offering a cuisine deeply rooted in local traditions, while adding my own touch of creativity, inspired by my mentor Olivier Roellinger.

My career has been marked by international experiences in prestigious Relais & Châteaux. As a result, I've always been enriched both in terms of flavours and different gastronomic cultures. At the helm of the L'Imaginaire Restaurant in Terrasson, Dordogne, I was awarded a Michelin star in my very first year. We kept this distinction for ten years.

For several years now, as Chef de Cuisine of the Hotel Koh-I Nor, I've been keen to share with you all the knowledge. I've been lucky enough to acquire over the years.

At Le Diamant Noir, each dish takes you on a journey through my native Brittany, Savoie and Périgord, where I grow my own truffles, which I carefully incorporate into my creations.

My philosophy is to offer you generous, authentic cuisine with flavours that are close to my heart.

From the Peaks to the Source

The Scallops
~
The Arctic Char
~
The Roscoff Onion
~
The Lamb
~
The Cheese Trolley from the Valley
Extra 19 €
~
The Pear

5 Courses

139 €

From Mountains to Tides

The Organic Egg
~
The Crab
~
The Sea Bass
~
The Roscoff Onion
~
The Abalone
~
The Pigeon
~
The Cheese Trolley from the Valley
Extra 19 €
~
The Buckwheat

7 Courses

159 €