

## L' ENTREE

ΩΩΩ

Terrine du chasseur au genièvre  
Pickles d'oignons rouges

Choux fleur acidulé  
aux graines de tournesol et raisins,  
vinaigrette au curry

Velouté de cèpes  
Nougatine de sésame

Foie gras de canard  
Chutney de fruits secs  
Pain du mendiant  
(suppl. 7€)

## LE PLAT

ΩΩΩ

Canette des Dombes  
Moutarde à la poire et aux noix

Porc ibérique  
Sauce barbecue

Suprême de volaille d'Ancenis  
Moutarde à l'estragon

Foie de veau épais **FRANCE**  
Fondue d'échalotes demi-sel

Filet de merlu  
Crèmeux Tahina et céréales torrifiées

T Bone de veau  
Moutarde aux cèpes  
(suppl. 5€)

## LA GARNITURE

ΩΩΩ

Pomme purée  
Au beurre

Champignon Portobello  
Farci de sa Duxelles

Mousseline de céleri  
Noisettes concassées

Fricot d'artichauts et de  
carottes à la Paysanne

Purée truffée  
(suppl. 5€)

## BistrotSérac

Simplement cuisiné

Retrouver les goûts et  
les produits frais de saison  
cuisinés à la braise

### CÔTE DE BŒUF ET DESSERT

à partager à deux

SELON LE CHEF JOJO  
Boucherie Lesage  
= 45€/pers

### ENTRECÔTE DE CHOIX (suppl. 8€)

Noix d'entrecôte ≈350gr  
**URUGUAY**

Noix d'entrecôte ≈350gr  
**HEREFORD IRLANDE**

### ENTRECÔTE D'EXCEPTION (suppl. 10€)

Noix d'entrecôte ≈350gr  
Angus **AUSTRALIE**

Entrecôte ≈350gr  
Montbéliarde **France**

**LES +**

Jambon de Parme 6,50€  
Focaccia à l'huile de truffe 6,50€

## LE DESSERT

ΩΩΩ

Les pâtisseries  
Du Séracgourmet

Coupe de boules de glace

Fromage du moment

Coulommiers à la truffe  
(suppl. 5€)

## L' ENTREE

+ LE PLAT  
+ LA GARNITURE  
+ LE DESSERT

= 28 €

PLAT CARTE / Dessert ou Entrée 26€

ENTRECÔTE DE CHOIX / Dessert ou Entrée 33€

ENTRECÔTE D'EXCEPTION / Dessert ou Entrée 35€

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) / Plat Enfant / Dessert 16€

Au déjeuner uniquement : plat garni du jour + dessert à 19€ (du mardi au vendredi)

Une liste de produits allergènes est à disposition