

L' ENTREE

ΩΩΩ

Terrine du Bistrot
Pickles d'oignons rouges

Salade d'endives à l'huile de noix,
pomme Granny et Gorgonzola
Galette de céréales

Velouté de brocolis au lait de coco
Aux saveurs asiatiques

Drapé de saumon fumé,
Lentilles acidulées au raifort et à l'aneth

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

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

Pour l'apéro

Jambon de Parme 6,50€

Focaccia à l'huile de truffe 6,50€

LE PLAT

ΩΩΩ

Suprême de chapon
Moutarde aux myrtilles sauvages

Tranche de gigot d'agneau
NOUVELLE ZELANDE
Moutarde ail confit et romarin

Faux Filet de veau
Moutarde poivre Tchuli d'Himalaya
aux notes de citronnelle

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

Pavé de maigre aux céréales torrifiées
Crèmeux citronné au sésame

ENTRECÔTE DE CHOIX (suppl. 8€)

Noix d'entrecôte ≈350gr
ARGENTINE

VIANDE D'EXCEPTION (suppl. 10€)

Entrecôte ≈350gr
Charolaise **FRANCE**

Entrecôte ≈350gr
Black Pearl **POLONAISE**

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

Ris de veau
Fondue d'échalotes demi-sel

½ Langouste
Sur sa verdurette acidulée
Huile vierge aux fruits exotiques

LA GARNITURE

ΩΩΩ

Pomme purée
Au beurre

Polenta crémeuse
A la châtaigne

Sauté de carottes
Au persil

Confit de chou rouge
Aux raisins

Tombée de champignons

Purée truffée
(suppl. 5€)

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)