

L' ENTRÉE

ΩΩΩ

- Asperges
Vinaigrette acidulée au Chorizo
- Salade d'artichauts aux fines herbes
Haddock fumé
- Velouté de cresson Printanier
- Taboulé de quinoa aux baies de Goji
Crevettes roses à la citronnelle
- Foie gras de canard
Chutney de fruits secs
Pain du mendiant
(suppl. 7€)

LE PLAT

ΩΩΩ

- Suprême de volaille d'Ancenis
FRANCE LOIRE ATLANTIQUE
Moutarde aux agrumes
- Tranche de gigot d'agneau
NOUVELLE ZELANDE
Moutarde aux saveurs orientales
- Pièce de porc Ibérique **ESPAGNE**
Moutarde aux piquillos
- Foie de veau épais **FRANCE**
Fondue d'échalotes demi-sel
- Tranche d'espadon
Huile vierge au basilic

LA GARNITURE

ΩΩΩ

- Pomme purée
Au beurre
- Pomme de terre Grenaille
Au beurre demi-sel
- Petits pois
A la française
- Sauté Printanier
De carottes et de navets
- Tajine de légumes
Aux abricots et aux raisins
- 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

Pour l'apéro

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

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

LE DESSERT

ΩΩΩ

- Les pâtisseries
Du Séracgourmet
- Coupe de boules de glace
- Fromage du moment
- Coulommiers à la truffe
(suppl. 5€)

L' ENTRÉE

- + 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.