

# Bistrot sérac

Simplement cuisiné

Les produits frais de saison  
cuisinés à la braise

## L'ENTRÉE

ΩΩ

Pâté du Chasseur aux champignons Maison,  
Tranche de pain toastée, pickles de pomme de Savoie  
Hareng fumé sur pomme de terre citronnée aux œufs de hareng  
Salade de chou rouge à la poire et aux noix, fromage Persillé  
Tranche de potiron rôtie, escargots en persillade,  
Salade de mâche à l'huile de noisette  
Foie gras de canard, chutney de fruits secs  
Pain du mendiant (**suppl. 7€**)

## Pour l'apéro

6,50€

Jambon de Parme  
Ou  
Pain Focaccia à l'huile de truffe

## LE PLAT

ΩΩ

### Cuisson à la braise:

Saumon Label Rouge  
Crèmeux à l'oseille  
Brochette d'agneau  
Moutarde aux figues confites  
Tendron de veau mariné aux épices  
Moutarde au paprika fumé  
Foie de veau épais **FRANCE**  
Fondue d'échalotes demi-sel  
Filet de canette  
Moutarde de clémentine Corse  
Bavette Black Angus **USA**  
Moutarde au poivre (**suppl. 5€**)

### Mijoté du Bistrot:

Daube de gibier selon retour de chasse

## FROMAGE OU DESSERT

ΩΩ

Tomme de la Ferme des Roches fleuries  
Abondance et confit de figues aux noix  
Persillé d'Héry  
Faisselle à la crème  
Les pâtisseries du Séracgourmet  
Coupe de boules de glace

## LA GARNITURE

ΩΩ

Pomme purée  
Au beurre  
Tombée de chou frisé  
Au lard paysan fumé  
Tranche d'aubergine  
En persillade  
Poêlée de champignons  
A l'estragon  
Purée truffée  
(**suppl. 5€**)  
**Garniture supplémentaire 3€**

## VIANDE D'EXCEPTION

Moutarde au poivre de Tasmanie

### ENTRECÔTE - NOIX D'ENTRECÔTE (suppl.10€)

Entrecôte Maturée ≈350gr  
**FRANCE**

Noix d'entrecôte ≈350gr  
**ARGENTINE**

Noix d'entrecôte ≈350gr  
**IRLANDE**

## CÔTE DE BŒUF ET DESSERT

à partager à deux

SELON LE CHEF JOJO  
= 48€/pers.

## L' ENTRÉE

+ LE PLAT  
+ LA GARNITURE  
+ LE DESSERT

---

= **28 €**

**PLAT CARTE / Dessert ou Entrée : 26€.**

**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.