



MENU **SÉRAC** • 55€

ENTRÉE

- **Tarte friande de Tomates confites et chair de Tourteau**, crémeux coraillé
- **Arlequin d'Ombre Chevalier au charbon végétal**, Courgette au miel de pin
- **Royale de Volaille fermière**, soupe fumée d'Artichaut et copeaux d'ail noir

RÉFLEXION DU CHEF

- **Lieu de ligne en viennoise de Sarrasin**, Champignons du moment et Mayonnaise végétale à la Livèche
- **Filet d'Agneau grillé**, millefeuille de Polenta et légumes Provençaux, Condiment Citron confit et Anchois
- **Artichauts violets farcis au Foie Gras et à la Volaille**, Risotto de Fregola Sarda, jus corsé

Plats signatures

- **Tête de veau & Foie Gras poêlé**, ravigote Truffée, pomme de terre Macaire

Fromage et pain toasté aux noisettes du Piémont *(supplément de 7€)*

- **Coulommiers**, strates onctueuses Truffées généreusement
- **Gorgonzola Affiné**, confit de Poire au Thé

CARTE DES DESSERTS

- **Roulé de Biscuit japonais et crémeux de Chocolat et Cerises**, nage de Chocolat Lacté
- **Soufflé chaud aux Fraises**, biscuit punché à la Menthe Pastille Giffard
- **Flocons d'Avoine en porridge au sureau**, Myrtilles et gelée de Café Expresso
- **Pêche pochée à la Sauge**, crème de Burrata et Amande, fines Arlettes
- **Biscuit de Savoie en feuilles croustillantes**, mousse de Fromage Blanc et Confiture de Lait, givré à la levure

Formule Entrée et Plat ou Plat et Dessert **52€**



MENU ÉPICURIEN • 68€

ENTRÉE

- **Pressé de Foie Gras et de Bœuf confit à la Mondeuse**, gelée de Cerises à l'Hibiscus, Brioche feuilletée au Citron Noir
- **Langoustines grillées**, nage rafraîchie de Tomate et de Fenouil au Safran

RÉFLEXION DU CHEF

- **Ventrèche de Thon aux aromates et Aubergine** au feu de bois
- **Ris de Veau doré**, gratin de Macaronis farcis, jus au Genièvre

Plats signatures

- **Pièce de Bœuf de choix au feu de bois et laquée au Soja**, Pomme de terre Macaire truffée
- **Turbotin cuit entier pour 2 personnes**, Beurre blanc aux agrumes, légumes de saison *(supplément de 10€/pers)*

Fromage et pain toasté aux noisettes du Piémont *(supplément de 7€)*

- **Coulommiers**, strates onctueuses Truffées généreusement
- **Gorgonzola Affiné**, confit de Poire au Thé

CARTE DES DESSERTS

Formule Entrée et Plat ou Plat et Dessert **65€**

FORMULE DE PARTAGE • 58€

Selon retour du marché

- **Amuse-bouche du chef le temps d'une cuisson**
 - **Turbotin cuit entier pour 2 personnes**
- Beurre blanc aux agrumes, légumes de saison
- **Carte des desserts**