

L'ENTRÉE

ΩΩΩ

Pâté de sanglier du chef aux noix et noisettes

Tranches de pain toastée, pickles de raisins et figue fraîche

Courgette grillée

Calamars en vinaigrette de légumes aux herbes

Tartine de faux filet de bœuf fumé et oignon doux des Cévennes

Mâche acidulée

Betterave cuite et crue, crémeux aux noix,

Copeaux de Tomme Céronnée

Foie gras de canard, marmelade de pomme coing aux épices

Pain du Mendiant (suppl.7€)

LE PLAT

ΩΩΩ

Cuisson à la braise

Espadon laqué au soja, herbes fraîches et graines torréfiées

Brochette de volaille au citron confit, fromage blanc aux herbes

Filet de canette des Dombes, moutarde en grains à la poire

Pluma de porc ibérique, confit de poivron moutardé

Foie de veau épais France, fondue d'échalotes demi-sel

Picanha de bœuf Argentine, moutarde à l'estragon (suppl.7€)

Cuisson mijotée

Daube de sanglier au vin rouge, myrtilles confites

Pour l'Apéro:

Jambon de Parme 6,50€

Pain Focaccia à l'huile de truffe 6,50€

BŒUF D'EXCEPTION

Plat + Garniture + Dessert

Moutarde à l'estragon

NOIX D'ENTRECÔTE ≈300gr

ARGENTINE

= 38€/pers

BLACK ANGUS IRLANDE

= 42€/pers

ENTRECÔTE MATURÉE ≈300gr

Selon retour du marché

= 45€/pers

CÔTE DE BŒUF POUR 2 PERS

De bouche à oreille nous vous
conterons les races et le poids

= 48€ à 58€/pers

Entrée supplémentaire : 7€

Foie Gras supplémentaire : 14€

Entrée au lieu du dessert : 3€

LA GARNITURE

ΩΩΩ

Pomme de terre purée au beurre

Tombée de chou rouge figue et pomme

Sauté de carotte au cumin

Ratatouille à la Provençale

Poêlée de champignons en persillade

Pomme de terre purée truffée (suppl. 5€)

Garniture supplémentaire 3€

LE FROMAGE OU LE DESSERT

ΩΩΩ

Tomme Palouze

St Marcellin de la Mère Richard
entier pour 2 pers.

Coulommiers à la truffe (suppl.5€)

Les Pâtisseries ou Boules de glace
au choix de la boutique Séracgourmet

L'ENTRÉE

+ LE PLAT

+ LA GARNITURE

+ LE DESSERT

= **29 €**

ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT 27€

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) / Plat Enfant / Dessert 18€

Au déjeuner uniquement : plat garni du jour + dessert à 19€

(du mardi au vendredi) Une liste de produits allergènes est à disposition.