

L'ENTRÉE

ΩΩ

Pâté de sanglier du chef aux noix et noisettes
Tranches de pain toastée, pickles de pomme de Savoie

Rillettes de saumon en millefeuille
Tartare d'algues et perles de citron

Courge grillée aux senteurs méditerranéennes
Féta, huile d'olive, Balsamique, baies roses et fines herbes

Soupe à l'oignon, Tartine de Tomme de Savoie

Foie gras de canard, chutney de fruits secs
Pain du Mendant (suppl.7€)

LE PLAT

ΩΩ

Cuisson à la braise

Retour de pêche, huile vierge d'artichaut à la Grenobloise

Filet de canette des Dombes, moutarde en grains aux noix

Pluma de porc ibérique, Piperade de poivron

Suprême de Chapon, moutarde aux myrtilles

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

Cuisson mijotée

Daube de sanglier au vin rouge de Mondeuse

HORAIRES D'OUVERTURE SAISON HIVER 2021-2022

Du LUNDI au DIMANCHE INCLUS : 12h15 • 14h / 19h • 22h30

FERMETURE MIDI & SOIR : LUNDI 20 • VENDREDI 24 • LUNDI 27 DÉC. 21.

FERMETURE LE MIDI : MERCREDI 22 • JEUDI 23 • MERCREDI 29 •

JEUDI 30 • VENDREDI 31 DÉCEMBRE 2021

La mobilisation des chefs à la production des plats de fêtes à emporter

entraîne ces fermetures. **Bistrotsérac** - 40, avenue du Mont Paccard

(Sur la place du village) - 74170 Saint-Gervais-les-Bains - **04.50.98.43.35**

Pour l'Apéro:

Jambon de Parme : 8,50€

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

= **58€/pers.**

Entrée supplémentaire : 7€

Foie Gras supplémentaire : 14€

Entrée au lieu du dessert : 3€

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.

LA GARNITURE

ΩΩ

Pomme de terre purée au beurre

Polenta à la châtaigne

Endive braisée aux agrumes

Poêlée de champignons en persillade

Pomme de terre purée truffée (suppl. 5€)

Garniture supplémentaire 3€

LE FROMAGE OU LE DESSERT

ΩΩ

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 €**