

L'ENTRÉE

ΩΩΩ

Pâté de campagne du chef aux noisettes du Piémont
Compotée acidulée de rhubarbe et de pomme.

Asperges blanches, vinaigrette Mimosa à l'œuf dur
Chiffonnade de faux filet de bœuf séché.

Caviar d'aubergine à la tomate confite sur tartine
Sardines à l'huile.

Crèmeux de chèvre Au Cœur de Montjoie, betterave et
Verdurette acidulée au Balsamique, fraises printanières.

Foie gras de canard, chutney de fruits secs.
Pain du Mendiant (suppl.8€).

LE PLAT

ΩΩΩ

Cuisson à la braise

Retour de pêche,

Pistou d'ail des ours aux graines de tournesol et cœur d'artichaut.

Suprême de pintade fermière, moutarde à l'abricot.

Pièce de porc ibérique, Piperade de poivrons.

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

Cuisson mijotée

Joue de porc confite au citron.

Cuisson printanière

Ravioles Agnoletti aux asperges,

Jambon de Parme et Parmesan.

Pour l'Apéro

Jambon de Parme : 8,50€

Faux Filet de bœuf séché et fumé : 8.50€

Pain Foccacia à l'huile de truffe : 6,50€

BŒUF D'EXCEPTION

Plat + Garniture + Dessert

Moutarde au poivre de Tasmanie

NOIX D'ENTRECÔTE ≈300gr

ARGENTINE OU 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 : 8€

Foie Gras supplémentaire : 16€

Entrée au lieu du dessert : 3€

ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT 29€

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

Au déjeuner uniquement : plat garni du jour + dessert à 22€
(du mardi au vendredi) Une liste de produits allergènes est à disposition.

LA GARNITURE

ΩΩΩ

Pomme de terre purée au beurre.

Carotte confite aux agrumes.

Courgette grillée, Pesto et Halloumi.

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

= **32 €**