

L'ENTRÉE

ΩΩΩ

Pâté de campagne du chef aux noisettes du Piémont
Pickles de cerises et condiment aux myrtilles.

Fruits d'été, pastèque, melon et pêche
en salade de quinoa, tomate confite à l'origan.

Crèmeux de chèvre Au Cœur de Montjoie et
Caviar d'aubergine à la tomate confite sur tartine
Verdurette acidulée au miel.

Céviche de truite de lac au lait de coco,
Concombre au soja et citron vert.

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

LE PLAT À LA BRAISE

ΩΩΩ

Retour de pêche,

Huile vierge de livèche (aux saveurs de céleri) et à l'abricot sec.

Suprême de volaille, fromage frais au citron confit et au cumin.

Roulade d'agneau confit, moutarde au romarin et ail confit.

Quasi de veau, moutarde aux myrtilles.

Pièce de porc ibérique, Piperade de poivrons.

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

Sans cuisson

Tartare de bœuf préparé, salade verte.

Pour l'Apéro

Jambon de Parme : 8,50€

Faux Filet de bœuf séché et fumé : 8.50€

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

BŒUF D'EXCEPTION

Plat + Garniture + Dessert

Moutarde à l'estragon du jardin

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.

Pomme de terre au four tapée,
fromage blanc aux herbes.

Courgette grillée,

Pistou de roquette et Halloumi.

Ratatouille.

Pomme de terre purée truffée (suppl. 6€).

La garniture supplémentaire : 4€.

La purée truffée supplémentaire :

Petit pot ≈200gr (1/2 pers) : 10€.

Grand pot ≈440gr (3/4pers) : 22€.

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 €