



## MENU SÊRAC • 62€

### ENTRÉE

**Pêche du lac du moment** marinée au Gin du Mont Blanc et de baies roses, crudités de légumes et bouillon rafraîchi aux herbes

**Tartelette feuilletée aux cèpes et escargots de Magland**, champignon brun et gelée d'estragon

**Râble de lapin farci aux fruits secs**, condiment de moutarde ancienne et jeunes pousses acidulées

### RÉFLEXION DU CHEF

**Esturgeon de Sologne à la braise**, artichauts poivrade, confit de citron et bergamote, réduction de Bouillabaisse

**Côte de porc ibérique grillée**, Viennoise à la sauge et champignons du moment

**Magret de canard au feu de bois**, polenta au café, condiment vinaigré de myrtilles

### Plat signature

• **Tête de veau & Foie Gras poêlé**, ravigote truffée, pomme de terre Macaire

**Fromage et pain toasté aux noisettes** (*supplément de 10€*)

• **Coulommiers**, strates onctueuses truffées généreusement

**Fromage de chèvre frais** de Flavie « La Ferme des Roches Fleuries », chutney de tomate verte et copeaux de Tomme

### CARTE DES DESSERTS

**Crème Brulée au chocolat noir**, cake au café et confit de banane grillée au Vieux Rhum Ambré

**Soufflé chaud à la framboise**, confit de poivron rouge, biscuit punché à l'eau de vie de framboise

**Fraises Mara des Bois**, acidulé de thym-citron et granola aux céréales

**Panna Cotta et abricots confits**, granité à l'amande et biscuit aux olives

**Gâteau cuit à la Ricotta et à la fleur d'oranger**, pêches et croustilles de polenta au miel

**Formule Entrée et Plat ou Plat et Dessert 58€**

## MENU ÉPICURIEN • 78€

### ENTRÉE

**Fleur de courgette farcie au homard Breton**, fraîcheur anisée de courgette  
**Foie gras de canard en gelée de myrtilles**, lentilles acidulées et magret fumé

### RÉFLEXION DU CHEF

**Filets de rouget**, fine tartelette aux poivrons et tomates confites  
**Pomme de ris de veau cuite au beurre**, carottes confites miel curry et pralin de noix

### Plats signatures

Pièce de bœuf sélectionnée au feu de bois et laquée, Pomme de terre Macaire truffée

**Turbotin cuit entier pour 2 personnes**, (supplément de 10€/pers.)  
Huile vierge aux herbes, légumes de saison

**F**romage et pain toasté aux noisettes (supplément de 10€)

**Coulommiers**, strates onctueuses truffées généreusement

**Fromage de chèvre frais** de Flavie « La Ferme des Roches Fleuries »,  
chutney de tomate verte et copeaux de Tomme

### CARTE DES DESSERTS

Formule Entrée et Plat ou Plat et Dessert **70€**

## FORMULE DE PARTAGE • 65€

*Selon retour du marché*

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