

L'ENTRÉE

ΩΩΩ

Pâté de campagne du chef aux noisettes du Piémont
Pickles de fruits et condiment de figue.

Salade automnale de poire, Bleu des Causses, endives couleurs,
Crèmeux de noix et vinaigrette de cidre.

Œuf parfait aux champignons, croustillant de lard paysan,
Jus de viande acidulé.

Tartare de betterave et de saumon gravelack's,
Huile citronnée et crème de raifort.

Foie gras de canard, chutney de fruits secs.
Pain du Mendiant (Suppl. 10€).

LE PLAT

ΩΩΩ

Cuisson à la braise

Retour de pêche,

Huile vierge et olive noire, gingembre, citron.

Suprême de volaille, moutarde en grains aux cèpes.

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

Confit et caramélisé à la braise

Roulade d'agneau confit,

Tartare de tomate au citron confit et graines de tournesol.

Travers de porc confit aux épices douces,

Fromage frais au maïs et à la coriandre

Mijoté

Tripes à la persillade, copeaux de 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€

L'EXCEPTION A LA BRAISE

Plat + Garniture + Dessert

RIS DE VEAU (UE)

Fondue d'échalotes

Moutarde en grains aux cèpes

= 45€/pers.

BŒUF D'EXCEPTION

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 : 10€

Foie Gras supplémentaire : 18€

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.

Champignons en persillade.

Tombée de chou frisé au lard.

Carotte et navet au miel de fleurs.

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 (3/4 pers.) : 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 €**