



Pour l'Apéro :

Coppa de la Maison Baud : 8,50 €

Faux Filet de bœuf séché et fumé : 12,00 €

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

L'ENTRÉE

Pâté Maison aux morceaux de poitrine de porc et cèpes,
Condiment aux fruits d'été, pickles de cerises

Fraicheur de tomates et abricot rôti au romarin,
Chèvre de pays frais et sec, vinaigrette de Marsala à l'amande

Tartine de caviar d'aubergine grillée et figues rôties
Salade de roquette, coppa et crumble de Parmesan aux noix

Lentilles Corail et Vertes acidulées façon Mimosa,
Haddock fumé

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

LE PLAT À LA BRAISE

Bar entier, sauce Tartare au basilic

Brochette de volaille, Tzatziki de fromage blanc à la papaye

Quasi de veau, moutarde à l'ancienne à la sauge

Filet de canette, moutarde à l'ananas rôti

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

Paleron de bœuf confit, moutarde Bourguignonne au vin rouge

L'EXCEPTION À LA BRAISE

Plat + Garniture + Dessert

CÔTES D'AGNEAU

Moutarde à l'ail noir, au thym et au citron

= 35€/pers.

PLUMA DE PORC

Ketchup maison à la cannelle et piquillos

= 45€/pers.

NOIX D'ENTRECÔTE ≈ 300 gr.

ARGENTINE ou URUGAY

Moutarde à l'estragon

= 45€/pers.

ENTRECÔTE MATURÉE ≈ 300 gr.

Selon retour du marché.

Moutarde à l'estragon

= 48€/pers.

CÔTE DE BŒUF POUR 2 PERS ≈ 1 Kg.

Selon retour du marché.

Moutarde à l'estragon

= 62€/pers.

Soit 124€ pour 2 pers.

Entrée supplémentaire : 10€.

Foie Gras supplémentaire : 20€.

Entrée au lieu du dessert : 3€.

LA GARNITURE

ΩΩ

Pomme de terre purée au beurre

Pommes de terre grenaille au romarin

Courgette grillée,

Concassée d'olives et huile vierge

Riste d'aubergine confite à la tomate

Salade de roquette

Crumble de Parmesan aux noix

Pomme de terre purée truffée (suppl. 6€)

La garniture supplémentaire : 5€.

La purée truffée supplémentaire :

Petit pot ≈ 200gr (1/2 pers) : 10€.

Grand pot ≈ 440gr (3/4pers) : 22€.

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

au choix de la boutique Séracgourmet

L'ENTRÉE

+ LE PLAT

+ LA GARNITURE

+ LE DESSERT

= 36€

ENTRÉE + PLAT et GARNITURE ou PLAT et GARNITURE + DESSERT : 34€.

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

Au déjeuner uniquement : plat garni du jour + dessert à 22€.

(Du mardi au vendredi)