



## MENU SERAC • 68€/pers.

### Entrée

**Artichauts poivrade cuits dans un bouillon anisé**, fromage frais de chèvre des Roches Fleuries, gel de citron et émulsion à la réglisse.

**Rouget de roche farci d'encornets grillés** et condiment aux saveurs du sud, coulis de navets nouveaux et sarrasin grillé.

**Fine tartelette aux escargots de Magland**, girolles à l'ail noir et mousseux au foin.

### Réflexion du chef

**Filet d'omble chevalier cuit meunière**, composition de courgettes au cerfeuil et poutargue, Vinaigrette à l'orange et œufs de brochet.

**Rouelles de râble de lapin du Poitou farcies de ses cuisses confites**, Polenta frite aux olives, au lard d'Arnad et au Beaufort, jus à la sauge.

**Agneau confit et côte grillée**, carottes glacées au thym, fromage blanc au miel et au cumin.

**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**

**Epoisses de Bourgogne**, confit de vin rouge de Pinot aux aromates.

### Carte des desserts

**Formule Entrée et Plat ou Plat et Dessert 65€**

## FORMULE DE PARTAGE • 85€/pers.

Selon retour du marché

**Amuse-bouche du chef le temps d'une cuisson**

**Turbotin cuit vapeur entier pour 2 personnes**

**Vierge de tomates aux herbes, légumes de saison.**

### Carte des desserts



## MENU ÉPICURIEN • 88€

### Entrée

**Homard de nos côtes bretonnes au barbecue**, ragoût de fèves à l'huile d'olive,  
Tamarin et tuile aux éclats de cacahuètes.

**Pressé de ris de veau, foie gras de canard et de lentilles aux noix**, craquant aux céréales  
Mousserons au vieux vinaigre balsamique.

### Réflexion du chef

**Filet de lotte à l'huile d'olive**, tatin de fenouil et tomate, nage verveine-citronnelle.

**Côte de veau à la braise**, blettes au jus de viande et romarin, pralin de champignons.

**Plat signature : Bavette Black Angus USA au feu de bois et laquée**,  
pomme de terre Macaire et aubergine au satay.

**Turbotin cuit vapeur entier pour 2 personnes**, *(supplément de 20€)*  
Vierge de tomates aux herbes, légumes de saison.

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

**Coulommiers, strates onctueuses truffées généreusement**

**Epoisses de Bourgogne**, confit de vin rouge de Pinot aux aromates.

### Carte des desserts

**Biscuit aux amandes à la Chartreuse**,  
Crème fouettée au chocolat blanc, fenouil confit à la vanille.

**Fines tuiles chocolatées au riz soufflé, sorbet et crémeux cacao en crumble**,  
Crème de riz mentholée au Ricqlès.

**Soufflé chaud à l'abricot**, biscuit Amaretto et cœur thym-citron.

**Baba brioché au gin du Mont Blanc**, rhubarbe au sirop et crème de Bresse au genièvre.

**Crème onctueuse à la coriandre**, framboises fraîches, tuile craquante au citron vert.

**Formule Entrée et Plat ou Plat et Dessert 85€**