



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 de figue, pickles de raisins

Œuf parfait en Meurette,

Sauce au vin rouge, lard paysan et champignons

Velouté de brocolis à la menthe,

Tartine de fromage Bleu aux noix

Tataki de thon rouge mi-cuit à la braise,

Salade façon Waldorf de pomme, céleri, raisins et noix

Foie gras de canard, chutney de fruits secs,

Pain du Mendiant (suppl. 10€)

LE PLAT À LA BRAISE

Dos de poisson du marché, Achard de poire vanillée

Suprême de pintade, condiment de carotte et
de poivre vert au yaourt Grec

Quasi de veau, moutarde à l'ancienne à l'artichaut

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

Confit et caramélisé à la braise :

Travers de porc mariné au chimichuri, condiment de piquillos

Mijoté :

Daube de sanglier à la Mondeuse

L'EXCEPTION À LA BRAISE

Plat + Garniture + Dessert

CÔTES D'AGNEAU

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

= 35€/pers.

RIS DE VEAU

Fondue d'échalotes et
moutarde à l'estragon

= 45€/pers.

NOIX D'ENTRECÔTE ≈ 300 gr.

ARGENTINE

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

Polenta crémeuse aux cèpes

Courgette grillée,

Tartare de tomates séchées

Curry de betterave

Salade verte romaine

Poêlée de girolles en persillade (suppl. 6€)

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)