

BistrotSérac

Simplement Cuisiné

Pour l'Apéro:

Coppa de la Maison Baud 8,50€

Faux Filet de bœuf séché et fumé 12€

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

L'ENTRÉE

Pâté Maison aux morceaux de poitrine de porc et cèpes,
Confit d'oignon rouge aux graines de coriandre, pickles de dattes.

Râpé de légumes d'hiver au sésame et pamplemousse,
Crevettes sauce cocktail.

Porc noir de Bigorre AOP, salade de mâche, pomme cuite,
Châtaigne et crumble de noisettes, vinaigrette de cidre.

Butternut rôtie aux épices et au miel,
Chèvre Au Cœur de Montjoie frais et sec.

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

LE PLAT

A la Braise :

Dos de cabillaud aux céréales torrifiées,
Crémeux de courge aux agrumes.

Suprême de pintade,
Moutarde à l'ail noir, au thym et au citron.

Quasi de veau, piperade de piquillos au Chorizo.
Foie de veau épais, fondue d'échalotes demi-sel.

Confit et caramélisé à la braise :

Roulade d'agneau, moutarde à l'ancienne aux pruneaux.

Mijoté : Daube de sanglier à la Mondeuse.

L'EXCEPTION A LA BRAISE

Plat + Garniture + Dessert

PORC NOIR DE BIGORRE AOP

Côte à la braise,
Condiment томaté façon Charcutière
= 35€

RIS DE VEAU

Fondue d'échalotes et moutarde à l'estragon
= 45€

NOIX D'ENTRECÔTE ≈300gr

ARGENTINE
Moutarde à l'estragon
= 45€

ENTRECÔTE MATURÉE ≈300gr

Selon retour du marché
Moutarde à l'estragon
= 48€

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

ΩΩΩ

Pomme de terre purée au beurre.

Polenta crémeuse à la châtaigne.

Tombée de chou rouge
A la pomme et aux raisins.

Poêlée de carottes et d'artichauts
Aux herbes fraîches.

Salade de mâche, vinaigrette au cidre
Crumble de noisettes et Comté.

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

ΩΩΩ

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€

ENTREE + 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)