



Entrées

Foie gras de canard : céleri et viande des Grisons, brioche aux raisins et goji : **28€.**

Coquille St. Jacques : fruit de la passion et gomasio, crémeux de chou-fleur : **28€.**

Huîtres : froides en gelée, vinaigre de riz et condiment gingembre-ciboulette : **24€.**

Oseille : en tartelette, jaune d'œuf confit, gravelack's de truite, patate fumée : **24€.**

Butternut : gnocchis, oignons doux et ail noir, émulsion de pecorino, céréales : **22€.**

Poissons

Lieu : meunière, chou pat choï, beurre blanc de Miso, algue Nori : **28€.**

Raie : pochée, syphon de beurre noisette, artichauts au citron confit : **28€.**

Coquille St. Jacques : poireau safrané et jus aux agrumes : **34€.**

Viandes

Rognons de veau : sautés, jus au genièvre et légumes d'hiver : **26€.**

Magret de canard : grillé, salsifis et café, condiment au poivre vert : **32€.**

Côte de porc : fermier, choux confit au lard paysan : **28€.**

Faux filet de bœuf : échalotes rôties, sauce vin rouge et moelle : **35€.**

Lièvre : à la Royale, foie gras et truffe : **40€.**

Fromages et pain Maison à la noisette

Coulommiers : truffe : **14€.**

Beaufort d'Alpage : pommes gala et saké : **12€.**

Desserts

Chocolat : mousse chaude, praliné de noisette du Piémont, glace vanille et crumble : **14€.**

Soufflé chaud : mandarine, agrumes et 4 épices : **14€.**

Ananas : rôti à la vanille, Panna Cotta coco, vaporeux de rhum, granola et miel : **12€.**

Mangue : financier amande, ganache montée à la fève de Tonka : **12€.**

Citron : madeleine, confit de citron caviar, yaourt acidulé à l'estragon et meringue : **12€.**



Menu **Sérac** en 4 temps • 68€/pers.

Pour l'ensemble des convives,
Le Chef vous suggère un menu selon son inspiration.
Entrée, poisson, viande et dessert.

Déjeuner du **Marché** • 42€/pers.

Entrée, plat et dessert.

Semaine du 17 décembre 2024

Tourteau

Au curry et mousseline de chou-fleur



Lièvre

En Parmentier fumé



Chocolat

En crème brûlée, madeleine à l'estragon



Menu **P'tit Sérac** • 26€/pers.

Au Sérac, votre chérubin est le bienvenu.
L'équipe lui proposera un plat et un dessert de son choix à son goût.

Notre pain Maison est fabriqué chaque jour et
accompagné du beurre de l'ENILV de la Roche-sur-Foron.