



SPÉCIAL ST VALENTIN 2025

Nos chefs vous proposent quelques suggestions complémentaires à notre gamme habituelle.

SAUMON MAISON

- **Pudding de saumon** à l'aneth : **48€/kg**. Conditionné en tranche sous vide prête à déguster.
- **Saumon confit** façon Gravelack's : **78€/kg**. Parfums : aneth, sésame, agrumes/gingembre.

CAVIAR DE « LA MAISON NORDIQUE À PARIS »

- **Caviar Impérial de Sologne** : **280€** la boîte de 100g. Son grain est ferme, son goût peu iodé et sa salaison est parfaitement équilibrée. En bouche, il révèle toute son intensité grâce à des notes de noix et de noisettes. Quant à son aspect, difficile de résister à sa belle robe lustrée.
- **L'Orbe Vodka & Caviar** : **135€**. Une infusion naturelle de caviar dans une vodka combinant ainsi des sensations inédites dans le monde des spiritueux.

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

- **Foie gras de canard** mi-cuit : **210€/kg**.
- **Foie gras de canard** coing confit aux épices : **210€/kg**.
- **Foie gras de canard** truffé : **250€/kg**.

Pour accompagner votre foie gras nous aurons à disposition :

- **Pain du mendiant Maison** (pain brioché aux fruits secs) : **5,50€**.
- **Chutney Maison** aux fruits secs (figue, pruneau, abricot) : **9,80€/le pot de 140g**.

TRUFFE MARCHÉ DE RICHERENCHES

- **Truffe noire Tuber Melanosporum** : selon le cours du marché.

PLATS CHAUDS MAISON :

Tous nos plats sont conditionnés et cuisinés de façon à ce qu'ils puissent être réchauffés aisément.

➤ LES BOXES EN BOIS DE PARTAGE

*Ces plats présentés dans un joli boitage se réchauffent au four et se dégustent simplement.
Diamètre de la boîte : 12cm, soit 2 portions à réchauffer au four environ 30 minutes à 160°.*

- **Homard et saumon**, poireaux safranés et beurre Nantais : **48€/2 portions**.
- **Quenelles de sandre et lotte**, bisque de langoustines, risotto aux légumes : **42€/2 portions**.
- **Cabillaud en croûte de noix et algues**, purée de carottes aux agrumes : **38€/2 portions**.

➤ LE PLAT PRESTIGE

Ce plat est présenté en portion individuelle à réchauffer dans une casserole à feu doux.

- **Ris de veau aux champignons** et crème de morilles : **22€/la portion**.

NOTRE GAMME DE DESSERTS

➤ DOUCEURS SUCRÉES SPÉCIAL ST VALENTIN

- **Paradis Exotique** : biscuit Dacquois à la noix de coco, bavaroise ananas, gelée de passion, croustillant chocolat, glaçage au caramel : **5,10€/pièce**.
- **Mon Chéri** : biscuit châtaigne au cacao, cœur de feuillantine praliné noisette, gelée de griottes, ganache noire : **5.50€/pièce**.
- **Délice cassis/framboises** : biscuit dacquoise à la noisette, bavaroise framboise, gelée de cassis, croustillant au chocolat blanc : **5,50€/pièce - 42€** l'entremet de 6/8 pers.

➤ NOTRE SPÉCIALITÉ : LE MERVEILLEUX (*sans gluten*) : l'alliance d'une mousse chocolat et d'une meringue fondante entouré d'une coque de chocolat.

- **Le Merveilleux** : mousse chocolat praliné et meringue fondante, copeaux de chocolat noir : **5,10€/pièce / 42€** l'entremet de 6/8 pers.
- **Le Sérac** : mousse chocolat blanc, framboises et meringue fondante, copeaux de chocolat blanc : **5,10€/pièce / 42€** la tarte de 6/8 pers.
- **Le Mont-Blanc** : mousse châtaigne, crème de marron et meringue fondante, copeaux de chocolat lait : **5,10€/pièce / 42€** la tarte de 6/8 pers.

➤ LES GOURMANDS

- **Le Paris Brest** : pâte à choux, crème mousseline au praliné, cœur de pralin : **4,20€/pièce**.
- **Le Baba au rhum** : biscuit savarin imbibé d'un sirop au rhum, crème fouettée vanillée, amandes effilées, dosette de rhum : **4,90€/pièce**.
- **La Forêt Noire** : biscuit grué punché au sirop d'Amarena, crème fouettée au kirsch, cerises Amarena : **4,90€/pièce**. (*sans gluten*).
- **Le Moelleux au chocolat** : Idéal pour les enfants et les gourmands. Présenté en boîte en bois pour 3/4pers, il peut être tiédié et servit avec une glace : **18€/3** à 4 pers.

➤ LES FRUITÉS

- **La Tartelette aux framboises et au litchi** : pâte sablée, crème d'amande, litchi et framboises fraîches : **5,50€/pièce - 32€** la tarte de 6 pers.
- **Le Tiramisu myrtilles/café** : myrtilles sauvages, biscuit punché au café, crème mascarpone : **4,90€/pièce**.
- **La Tartelette Tatin aux pommes** : pâte brisée et des pommes caramélisées : **4,20€/pièce - 30€** la tarte de 6/8 pers.
- **La Tartelette au citron meringuée** : pâte sablée, crémeux au citron, meringue : **4,20€/pièce - 30€** la tarte de 6/8 pers.

SÉLECTION DE CHAMPAGNE EN DEMI-BOUTEILLE & BOUTEILLE

Rosé

- **Champagne Billecart Rosé** : **82€/75cl**.
- **Champagne Taittinger Rosé** : **65€/75cl**.

Brut

- **½ Billecart Salmon Brut Réserve** : **32€/37,5cl**.
- **½ Lallier R020** : **20€/37,5cl**.
- **Jacquesson 745** : **65€/75cl**.
- **Bollinger Spécial Cuvée** : **60€/75cl**.

Taittinger Cuvée Prestige : **48€/75cl**.

Séracgourmet - 38, avenue du Mont Paccard - (*Sur la place du village*)

74170 Saint-Gervais-les-Bains - **04.50.98.43.35**

DU MARDI AU SAMEDI : 9h30•13h / 15h•19h - FERMETURE : DIMANCHE & LUNDI