



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.

Foie gras de canard grillé au feu de bois, topinambours rôtis, jus d'agrumes



Turbo en filet meunière, chou-fleur et bouillon d'algues



Lièvre confit, gratin de macaronis



Dessert surprise - Surprise du Chef



Déjeuner du **Marché** • 42€/pers.

Entrée, plat et dessert.

Escargots, poêlée de champignons et mousse d'estragon



Saumon

En filet, poêlé, concombre à l'aneth et crème fumée



Pomme confite au caramel de cidre, crème de Bresse à la vanille, Arlettes croustillantes



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.