



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 de cerf à la châtaigne,

Confit d'oignon rouge aux graines de coriandre, pickles de dattes

Salade de pomme de terre et poulpe en persillade

Poireau vinaigrette à l'échalotte et moutarde à l'ancienne,

Crumble de noisettes et jambon de Porc noir de Bigorre AOP

Crémeux de chèvre frais Au Cœur de Montjoie,

Salade de betterave et ketchup de piquillos

Foie gras de canard, chutney de fruits secs,

Pain du Mendiant (suppl.10€)

LE PLAT À LA BRAISE

Dos de cabillaud aux céréales torrifiées,

Sauce Tartare au citron confit

Suprême de chapon, Moutarde aux myrtilles

Quasi de veau,

Moutarde à l'ancienne, ananas rôti et curry Madras

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

Confit et caramélisé à la braise

Roulade d'agneau, Moutarde à l'ail noir, au thym et au citron

Mijoté

Joues de porc confites aux cèpes

L'EXCEPTION À LA BRAISE

Plat + Garniture + Dessert

PORC NOIR DE BIGORRE AOP

Côte à la braise,
moutarde à l'ancienne aux pruneau

= 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 à la châtaigne

Tombée de chou rouge

A la pomme et aux raisins

Poêlé 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

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 du jour à 22€.

(Supplément dessert carte 3€) - Du mardi au vendredi