



## 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€.**

**Asperges** : de Provence, ventrêche de thon, sauce tonnato et huile de citron : **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€.**

## 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€.**

**Fraises Gariguettes** : chantilly vanille et Arlettes caramélisées, coulis de verveine : **12€.**



Cette semaine, le chef a modifié les deux menus et l'asperge apparaît dans ses plats.  
Directement livrées de Provence, de belles asperges sont proposées.

## 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.

**Thon rouge au feu de bois**, caviar d'aubergine au cumin, condiment de poivre vert



**St. Jacques poêlées**, asperges Blanches et jus de tilleul



**Carré d'agneau grillé**, panisse aux herbes et condiment d'harissa à la rose



**Dessert - Surprise du Chef**



## Déjeuner du **Marché** • 42€/pers.

Entrée, plat et dessert.

**Asperges Blanches de Provence**, Ricotta à l'orange, copeaux de jambon de Bigorre et  
huile de sauge velouté, tartine de foie gras et noisettes



**Volaille fermière, suprême rôti**, Printanière de légumes et crème au vin jaune



**Fraise Gariguette**, chantilly vanille et Arlettes feuilletées caramélisées, coulis de verveine



## 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.