

STARTER

ΩΩΩ

Pork pâté from the chef with blueberries and Génépy
Toasted bread, fruit pickles and condiment.

Saumon Gravelack's

Râpé de carotte à l'orientale, vinaigrette à l'orange.

Roulé de porc aux herbes et chèvre frais «Au Cœur de Montjoie»

Salade de mâche à l'huile de noisette.

Crème de chou-fleur, sarrasin grillé, poire et fromage bleu.

Foie gras de canard, chutney de fruits secs,

Pain du Mendiant (suppl.10€).

LE PLAT

ΩΩΩ

Cuisson à la braise

Retour de pêche,

Vierge aux fruits de la passion et à la mangue.

Mignon de porc, moutarde à la sauge.

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

Confit et caramélisé à la braise

Roulade d'agneau confit, moutarde d'ail noir et romarin.

Paleron de veau braisé, moutarde en grains aux cèpes.

Mijoté

Blanquette à l'ancienne de cuisse de chapon
au parfum d'estragon.

Pour l'Apéro

Jambon de Parme : 8,50€

Coppa de la Maison Baud : 8,50 €

Faux Filet de bœuf séché et fumé : 8.50€

Pain Foccacia à l'huile de truffe : 6,50€

L'EXCEPTION A LA BRAISE

Plat + Garniture + Dessert

RIS DE VEAU (UE)

Fondue d'échalotes

Moutarde en grains aux cèpes

= 45€/pers.

BŒUF D'EXCEPTION

Moutarde au Poivre de Tasmanie

NOIX D'ENTRECÔTE ≈300gr

ARGENTINE OU IRLANDE

= 42€/pers.

ENTRECÔTE MATURÉE ≈300gr

Selon retour du marché

= 45€/pers.

CÔTE DE BŒUF POUR 2 PERS

Selon retour du marché

= 58€/pers.

Entrée supplémentaire : 10€

Foie Gras supplémentaire : 20€

Entrée au lieu du dessert : 3€

LA GARNITURE

ΩΩΩ

Pomme de terre purée au beurre.

Champignons en persillade.

Polenta à la châtaigne.

Carotte et panais au miel et coriandre.

Salade de mâche à l'huile de noisette

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 (3/4 pers.) : 22€

LE FROMAGE OU LE DESSERT

ΩΩΩ

Tomme Palouze.

St Marcellin de la Mère Richard
entier pour 2 pers.

Coulommiers à la truffe. (Suppl.5€).

Les Pâtisseries ou Boules de glace
au choix de la boutique Séracgourmet.

L'ENTRÉE

+ LE PLAT

+ LA GARNITURE

+ LE DESSERT

= **35 €**

HORAIRES D'OUVERTURE SAISON HIVER 2022-2023

Du **MARDI** au **SAMEDI** : 12h15 • 14h / 19h • 21h30

Bistrotsérac - 40, avenue du Mont Paccard

(Sur la place du village) - 74170 Saint-Gervais-les-Bains - 04.50.98.43.35

ENTRÉE + PLAT et Garniture ou **PLAT et Garniture + DESSERT 32€**

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) / Plat Enfant / Dessert 18€

Au déjeuner uniquement : plat garni du jour + dessert à 22€

(du mardi au vendredi) Une liste de produits allergènes est à disposition.