



# Bistrotsérac

Simplement cuisiné

## MENU DE RÉVEILLON • 105€

### Entrée Marine

**Carpaccio de St. Jacques**, cuit et cru de chou-fleur et pomme Granny,  
Vinaigrette de cidre.

*Marinated fine slices of scallop, cooked and raw cauliflower with green apple, Cider vinaigrette.*

### L'œuf et la Truffe

**Œuf parfait à la truffe**, jus au Porto.

*Melted egg with, gravy sauce flavoured with Porto.*

### Bœuf de choix au feu de bois

**Pièce de bœuf sélectionné par notre Chef**, laqué au soja,

Aubergine grillée et julienne de citron confit, purée de pomme de terre.

*Selected beef grilled in a wood oven glazed with soja sauce,*

*Eggplant and preserved lemon, potato purée with butter.*

### Instant fromage

**Brie de Meaux Edmond de Rothschild Héritage truffé**, pain du Mendiant.

*Brie Edmond de Rothschild Heritage cheese from Meaux stuffed with truffle,*

*Silice of toasted dried fruit's bread.*

### Douceur sucrée

**Choisissez parmi nos desserts exposés.**

*Choice of desserts from the buffet.*

### Café et mignardises

*Coffee and delicacies.*

50€ d'arrhes par personne seront demandées pour toute confirmation de réservation.  
*50€/person of deposit will be requested to confirm any reservation.*

Les **RÉSERVATIONS** se font uniquement par **TÉLÉPHONE** ou directement **SUR PLACE**.

Aucune information et réservation se sera traitée via la messagerie Facebook.

Merci de votre compréhension.