



## MENU SERAC • 68€

### Starter

**Asperges et œuf parfait aux herbes du moment, râpé de poutargue et vinaigrette au miel**

*Asparagus and perfect egg low temperature cooking with herbs, fine slices of botargo and honey vinaigrette*

**Royale de persil et escargot de Magland, crémeux de sarrasin à l'ail noir**

*Parsley flan with local snails from Magland, buckwheat and black garlic cream sauce*

**Pressé de légumes et saucisse aux herbes Pormonier, mayonnaise chaude au persil et à la gentiane**

*Pressed vegetables with local herbs sausage, warm mayonnaise sauce with parsley and flavoured with gentian*

### Réflexion du chef

**Dos de lieu jaune, émulsion de curry et de coriandre, palets de patate douce**

*Fillet of pollack, light emulsion of curry and coriander, disk-shaped sweet potato*

**Filet de pintade au feu de bois, endives confites à l'orange et au genièvre**

*Grilled in wood oven fillet of guinea fowl, slow-simmered chicory with orange and juniper berry*

**Épaule d'agneau confite, navets boule d'or au Gin du Mont Blanc, crémeux d'ail noir**

*Preserved leg of lamb, glazed Swede turnips flavoured with a local gin du Mt Blanc, browned garlic condiment*

**Plat signature : Tête de veau & foie gras poêlé, ravigote truffée, pomme de terre Macaire**

*Signature dish. Traditional head of veal and a pan-fried duck liver with a gherkins and capers dressing*

*flavored with truffle, grated potato pancake*

### Cheese and toasted hazelnut bread : (extra charge of 10€)

*Coulommiers cheese stuffed with fresh cheese and truffle*

*Local Abondance cheese, stewed pear flavoured with pine resin*

### Dessert à la carte

**Croquant de chocolat Grand Cru et café, Crème fouettée aux extraits de café Trablit**

*Chocolate and coffee crumbly shortbread with a custard flavoured with coffee extract from Trablit*

**Soufflé chaud au citron, praliné aux noisettes de Piémont**

*Warm lemon souffle, ground caramelized hazelnuts from Italy's Piedmont region*

**Soupe de fraises mentholées, panna cotta au thé vert et riz soufflé**

*Strawberries salad with mint, green tea panna cotta and crisped rice*

**Baba à la fleur d'oranger, fine gelée et segments d'agrumes, pistaches torréfiées**

*Rum baba flavoured with orange blossom, citrus jelly and segment, roasted pistachio*

**Choux au praliné coulant et croquant, crémeux aux fruits de la passion**

*Cream puff pastry flavoured with praline flowing and crisp, fruit passion cream sauce*

**Starter /Main Course or Main course/Dessert 62€**



## MENU ÉPICURIEN • 85€

### Starter

**Éventail de gamberonis marinées, clafoutis de navets nouveaux, condiment d'harissa à la rose**

*Spring turnip flan topped by marinated gamberoni, North African spicy sauce flavoured with rose*

**Foie gras de canard en gelée de cassis à la sarriette, salade d'artichauts,  
brioche feuilletée à la tapenade**

*Duck foie gras in blackcurrant jelly flavoured with summer savory, artichokes salad and black olive's puff pastry brioche*

### Réflexion du chef

**Lotte Meunière au beurre demi-sel, Confit de poivrons et crémeux de Soubressade de Mallorca**

*Sautéed anglerfish with salted butter, preserved peppers and spicy Soubressade condiment*

**Ris de veau en croûte de noix, asperges et morilles à la crème au vin de noix**

*Veal sweetbreads in a walnuts crust, asparagus and morel mushrooms in a cream sauce  
flavoured with amber yellow wine*

**Plat signature. Pièce de bœuf sélectionnée au feu de bois et laquée,  
Pomme de terre Macaire truffée**

*Signature dish. A piece of beef selected over a wood fire and glazed soft pan-fried potato pancake with truffle*

**Turbotin cuit entier pour 2 personnes (supplément de 1€/pers)**

**Beurre blanc à la verveine, légumes de saison**

*Whole turbot for 2 persons cooked in the oven, verbena white butter sauce, vegetables from the season*

### Cheese and toasted hazelnut bread : (extra charge of 10€)

*Coulommiers cheese stuffed with fresh cheese and truffle*

*Local Abondance cheese, stewed pear flavoured with pine resin*

### Dessert à la carte

**Croquant de chocolat Grand Cru et café, Crème fouettée aux extraits de café Trablit**

*Chocolate and coffee crumbly shortbread with a custard flavoured with coffee extract from Trablit*

**Soufflé chaud au citron, praliné aux noisettes de Piémont**

*Warm lemon souffle, ground caramelized hazelnuts from Italy's Piedmont region*

**Soupe de fraises mentholées, panna cotta au thé vert et riz soufflé**

*Strawberries salad with mint, green tea panna cotta and crisped rice*

**Baba à la fleur d'oranger, fine gelée et segments d'agrumes, pistaches torrifiées**

*Rum baba flavoured with orange blossom, citrus jelly and segment, roasted pistachio*

**Choux au praliné coulant et croquant, crémeux aux fruits de la passion**

*Cream puff pastry flavoured with praline flowing and crisp, fruit passion cream sauce*

**Starter/Main Course or Main course/Dessert 80€**