



## MENU SERAC • 68€

### Entrée - Starter

**Fine polenta aux artichauts violets cuits et crus et olives Taggiasca, huile de laurier**  
*Fine polenta topped by cooked and raw artichokes salad with black olives Taggiasca, bay leaf oil*

**Roulé de tourteau aux œufs de poisson fumés, coulis de courgette à l'anis vert, crémeux de curry**  
*Crab and smoked fish eggs rolled in a slice of courgette, courgette sauce flavoured with anise and a touch of creamy curry sauce*

**Gelée d'eau de tomate safranée, féra du lac, compression de tomates couleurs et Burrata fumée**  
*Saffron-flavoured jelly of tomato with local lake fish fera, pressed assortment of colourful tomatoes with smoked Burrata mozzarella cheese*

### Réflexion du chef

**Filet d'omble chevalier, salade de fenouil aux aromates et coulis de tomate rôtie**  
*Fillet of local lake fish char, fine slices of fennel salad with aromatic herbs and roasted tomato sauce*

**Mignon de veau en croûte de citron, blettes farcies**  
*Medallion of veal fillet topped by a lemon crust, stuffed Swiss chard*

**Carré d'agneau grillé, mousseline de brocolis à la menthe, yaourt à la Harissa**  
*Grilled rack of lamb, broccoli puree flavoured with mint, yogurt and North African spicy sauce*

**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*

**Fromage et pain toasté aux noisettes : (supplément de 10€)**  
*Cheese and toasted hazelnut bread : (extra charge of 10€)*

**Coulommiers, strates onctueuses truffées généreusement**  
*Coulommiers cheese stuffed with fresh cheese and truffle*

**Croustillant de chèvre frais de la ferme Au Cœur de Montjoie, compotée d'abricot au romarin**  
*Fresh local goat cheese from Au Cœur de Montjoie in a crispy buckwheat biscuit, apricot and rosemary pickles*

### Carte des desserts - Desserts menu

**Autour de la Forêt Noire, cerises Amarena, crème Stracciatella et chocolat, écume de kirsch**  
*The inspiration behind the black forest, cherries, chocolate biscuit, whipped cream and foam of kirsch*

**Soufflé chaud à la rhubarbe, compotée de fraises et biscuit punché au sureau**  
*Warm rhubarb souffle, stewed strawberries and elderberry soaked biscuit*

**Tartelette aux framboises, amandine myrtilles et sésame noir**  
*Raspberry tart with almond cream with blueberry flavoured with black sesame seed*

**Sarrasin crémeux et craquant, marmelade de citron confit et glace onctueuse au lait, touche de pralin**  
*Buckwheat cream and its crispy biscuit with lemon marmalade, creamy milk ice cream and a touch of ground caramelized almond*

**Pêche pochée, glacée, en coulis. Fines meringues au thym citron et crème verveine**  
*Peach poached, sorbet and sauce with fine meringues and verbena whipped cream*

**Formule Entrée et Plat ou Plat et Dessert - Starter /Main Course or Main course/Dessert 62€**



## MENU ÉPICURIEN • 88€

### Entrée - Starter

**Carpaccio de langoustines, riz aux légumes verts en bisque citronnée et bouillon rafraîchi**  
*Dublin bay prawns, green vegetables rice in chilled lemon shellfish broth*

**Pressé de foie gras et pintade fermière en gelée de framboise à l'estragon, brioche feuilletée**  
*Pressed foie gras with farm guinea fowl in a raspberry and tarragon jelly, leaf through a brioche pastry*

### Réflexion du chef

**Black Cod au barbecue, bouillon de maïs à la coriandre et petits légumes**  
*Black cod cooked in a wood oven, corn broth flavored with coriander and vegetables*

**Ris de veau Meunière, carottes confites aux épices douces et condiment de pamplemousse grillé**  
*Sweetbread in browned butter sauce, sauteed carrot with mild spices, grilled grapefruit seasoning*

**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 17€/pers)  
Beignet de tomate à l'huile vierge et fines herbes, légumes de saison**  
*Whole turbot for 2 persons cooked in the oven, fresh tomato with herbs in virgin olive oil, vegetables from the season*

**Fromage et pain toasté aux noisettes : (supplément de 10€)**  
*Cheese and toasted hazelnut bread : (extra charge of 10€)*

**Coulommiers, strates onctueuses truffées généreusement**  
*Coulommiers cheese stuffed with fresh cheese and truffle*

**Croustillant de chèvre frais de la ferme Au Cœur de Montjoie, compotée d'abricot au romarin**  
*Fresh local goat cheese from Au Coeur de Montjoie in a crispy buckwheat biscuit, apricot and rosemary pickles*

### Dessert à la carte

Starter /Main Course or Main course/Dessert **82€**

## FORMULE DE PARTAGE - SHARING MENU • 82€

Selon retour du marché - Available according to the market

Amuse-bouche du chef le temps d'une cuisson - Appetizer from the chef

**Turbotin cuit entier pour 2 personnes**  
*Whole turbot for 2 persons cooked in the oven*

**Beignet de tomate à l'huile vierge et fines herbes, légumes de saison**  
*Fresh tomato and herbs in virgin olive oil*

### Carte des desserts