



Pour l'Apéro :

Coppa de la Maison Baud : 8,50 €

Faux Filet de bœuf séché et fumé : 12,00 €

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

L'ENTRÉE

Pâté Maison aux morceaux de poitrine de porc et myrtilles,
Condiment fruité de saison

Velouté de châtaigne, crumble de Pecorino,
Pomme de Savoie rôtie

Tartare de thon, vinaigrette d'agrumes,
Riz au parfum furikaké

Chèvre frais au Cœur de Montjoie et avocat au Zaatar
En pain Pita, salade d'endives

Foie gras de canard, chutney de fruits secs,
Pain du Mendiant (suppl. 10€)

LE PLAT

A la braise

Bar portion entier, sauce Tartare au curry

Brochette de volaille Cajun,
Noix de Cajou et épices

Filet de canette, moutarde abricot/pêche au miel Corse

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

Confit et caramélisé à la braise

Roulade d'agneau confit,
Moutarde ail et romarin

Mijoté

Blanquette traditionnelle de cuisse de chapon

L'EXCEPTION À LA BRAISE

Plat + Garniture + Dessert

ONGLET DE BOEUF

En brochette, condiment d'échalote,
Paprika et tomate confite

= 35€/pers.

RIS DE VEAU

En persillade,
Moutarde au coing

= 45€/pers.

BOEUF D'EXCEPTION

Moutarde à l'estragon

NOIX D'ENTRECÔTE ≈ 300 gr.

ARGENTINE

= 45€/pers.

ENTRECÔTE MATURÉE ≈ 300 gr.

Selon retour du marché.

= 48€/pers.

CÔTE DE BŒUF FOR 2 PERS ≈ 1 Kg.

Selon retour du marché.

= 62€/pers.

Either 124€ for 2 pers.

Entrée supplémentaire : 10€.

Foie Gras supplémentaire : 20€.

Entrée au lieu du dessert : 3€.

LA GARNITURE

ΩΩ

Pomme de terre purée au beurre

Carottes glacées au miel et à l'orange

Champignon Portobello farci,
Gratiné au Parmesan

Polenta à la châtaigne

Salade d'endive

sauce Pita et noix torréfiées

Pomme de terre purée truffée (extra charge 6€)

La garniture supplémentaire : 5€.

La purée truffée supplémentaire :

Petit pot ≈ 200gr (1/2 pers) : 10€.

Grand pot ≈ 440gr (3/4pers) : 22€.

LE FROMAGE OU LE DESSERT

ΩΩ

Tomme Palouze

St Marcellin de la Mère Richard
entier pour 2 pers.

Coulommiers à la truffe (suppl.5€)

Les Pâtisseries

au choix de la boutique Séracgourmet

L'ENTRÉE

+ LE PLAT

+ LA GARNITURE

+ LE DESSERT

= 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)