



## MENU DE RÉVEILLON DE NOËL • 65 €

### Entrée - Starters

- **6 huîtres finement sélectionnées**, pain de seigle et beurre d'algue.  
*6 selected oysters, rye bread and seaweed butter.*  
OU / OR
- **Saumon fumé de Norvège**, pain de seigle et beurre d'algue.  
*Smoked salmon from Norway, rye bread and seaweed butter.*  
OU / OR
- **Foie gras de canard mi-cuit en strates de viande séchée**, gelée au porto.  
*Duck foie gras in layers of dried beef, Port wine aspic.*

### Plat chaud au feu de bois - Main courses cooked in wood oven

- **Noix d'entrecôte d'Argentine**, moutarde du Chef, purée de pomme de terre au beurre et champignons en persillade.  
*Noix Entrecôte from Argentina, mustard sauce from the chef, mashed potato with butter and sauteed mushrooms with parsley and garlic.*  
OU / OR
- **Suprême de chapon aux morilles**, purée de pomme de terre au beurre.  
*Filleted breast of capon with morel mushrooms in a cream sauce, mashed potato with butter.*  
OU / OR
- **Brochette de Saint-Jacques**, bisque crémeuse, embeurré de poireaux et purée de pomme de terre.  
*Scallops on a skewer with a cream of shellfish sauce, buttered leeks and mashed potato.*

*Nous vous proposons d'ajouter de la truffe dans votre purée de pomme de terre moyennant un supplément de 6 €.*

### Fromage - Cheese (Supplément de 10 € - With an extra charge of 10 €).

- **Coulommiers à la truffe.**  
*Coulommiers stuffed with fresh cheese and truffle.*  
OU / OR
- **Reblochon aux noix.**  
*Local Reblochon stuffed with fresh cheese and walnut.*

### Douceur sucrée - Sweetness & Dessert

- **Choisissez parmi nos desserts exposés.**  
*We will invite you to choose from our selection of pastries from our store Séracgourmet.*



## MENU DE SAINT-SYLVESTRE • 105 €

### Truffe & Foie Gras - Truffle & Foie Gras

- **Consommé de bœuf à la truffe et au foie gras de canard,** toast au beurre de truffe.

*Clear beef broth flavoured with truffle and with foie gras cubes, toasted bread with truffle's butter.*

### Touche Marine - The flavours of the sea

- **Black Cod laqué au soja et sésame grillé,** fenouil rôti.

*Black Cod glazed with soja and grilled sesame seeds, roasted braised fennel.*

### Bœuf, Foie Gras & Truffe - Bœuf, Foie Gras & Truffle

- **Pièce de bœuf sélectionnée façon Rossini,** foie gras poêlé et jus truffé, pomme de terre purée au beurre.

*Selected beef Rossini style with duck foie gras escalope and truffle gravy sauce, mashed potato.*

### Instant fromage - Instant cheese

- **Reblochon aux noix,** pain brioché aux fruits secs toasté.

*Local Reblochon stuffed with fresh cheese and walnut served with toasted brioche bread with dried fruit.*

### Douceur sucrée - Sweetness & Dessert

- **Choisissez parmi nos desserts exposés.**

*We will invite you to choose from our selection of pastries from our store Séracgourmet.*

### Café & mignardises - Coffee & 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.*