



## 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)