



## Pour l'Apéro

Jambon ou Coppa de la Maison Baud : 8,50€

Faux Filet de bœuf séché et fumé : 8.50€

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

## L'ENTRÉE

ΩΩ

**Pâté Maison aux morceaux de poitrine de porc et cèpes**

Chutney de rhubarbe

**Asperges blanches vinaigrette d'agrumes**

Brunoise de pamplemousse aux petits légumes

**Salade printanière de frisée et de radis**

Sérac frais à l'ail d'ours et coppa de la Maison Baud

**Truite fumée et pommes de terre nouvelles acidulées,**

condiment de coriandre et fromage blanc aux herbes

**Foie gras de canard, chutney de fruits secs,**

Pain du Mendiant (suppl.10€)

## LE PLAT

ΩΩ

Cuisson à la braise

**Retour de pêche,**

Crumble d'amande et de citron, sauce Aioli

**Brochette de volaille,** crémeux de Tandoori

**Mignon de porc,** condiment de piquillos

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

Confit et caramélisé à la braise

Roulade d'agneau confit, moutarde artichaut et citron

## L'EXCEPTION A LA BRAISE

### Plat + Garniture + Dessert

#### RIS DE VEAU (UE)

Fondue d'échalotes

Moutarde en grains aux cèpes

**= 45€/pers.**

#### BAVETTE OU ONGLET

Selon retour du marché

Condiment aux herbes

**= 35€/pers.**

#### BŒUF D'EXCEPTION

Moutarde à l'estragon

#### NOIX D'ENTRECÔTE ≈300gr

ARGENTINE

**= 45€/pers.**

#### ENTRECÔTE MATURÉE ≈300gr

Selon retour du marché

**= 48€/pers.**

#### CÔTE DE BŒUF POUR 2 PERS

**= 62€/pers.**

Entrée supplémentaire : 10€

Foie Gras supplémentaire : 20€

Entrée au lieu du dessert : 3€

ENTRÉE + PLAT & GARNITURE ou

PLAT & 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) Une liste de produits allergènes est à disposition.

## LA GARNITURE

ΩΩ

Pomme de terre purée au beurre.

Pomme de terre grenaille au romarin

Fenouil braisé et laqué

Navet au miel et agrumes

Salade printanière de frisée

Pomme de terre purée truffée. (Suppl. 6€)

La garniture supplémentaire : 5€

La purée truffée supplémentaire :

Petit pot ≈200gr (1/2 pers.) : 10€

Grand pot ≈440gr (3/4 pers.) : 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 €**