



### SPÉCIAL ST VALENTIN 2024

*Nos chefs vous proposent quelques suggestions complémentaires à notre gamme habituelle.*

#### SAUMON MAISON

- **Pudding de saumon** à l'aneth : **48€/kg**. Conditionné en tranche sous vide prête à déguster.
- **Saumon confit** façon Gravelack's : **78€/kg**. Parfum : aneth, sésame, agrumes/gingembre, betterave.

#### SAUMON ET TARAMA DE « LA MAISON NORDIQUE À PARIS »

- **Cœur de saumon** fumé : **19€/les 150g**.
- **Tarama blanc** : **6,20€/la verrine de 90g**.
- **Tarama tobiko wasabi** : **6,20€/la verrine de 90g**.
- **Mini Blinis** : **5€/16 pièces**.

*Le tarama blanc est la recette originale des œufs de cabillaud salés et fumés et d'une crème fraîche onctueuse. Ce véritable délice, auquel on prête douceur et d'agréables sensations, s'inspire de la cuisine méditerranéenne et représente l'accompagnement parfait de vos apéritifs sur des blinis encore tièdes.*

#### CAVIAR DE « LA MAISON NORDIQUE À PARIS »

- **Caviar Impérial de Sologne** :
  - **33€** la boîte de 15g. - **110€** la boîte de 50g.

#### FOIE GRAS DE CANARD MAISON

- **Foie gras de canard** mi-cuit : **210€/kg**.
- **Foie gras de canard** aux strates de bœuf séché Suisse : **210€/kg**.
- **Foie gras de canard** truffé : **230€/kg**.

*Pour accompagner votre foie gras nous aurons à disposition :*

- **Pain du mendiant** Maison (pain brioché aux fruits secs) : **15€/kg**.
- **Chutney** de fruits secs Maison : **9,80€/le pot de 140g**.

#### TRUFFE DU MARCHÉ DE RICHERENCHES

- **Truffe noire Tuber Melanosporum** : selon le cours du marché.

#### PLATS CHAUDS MAISON :

*Tous nos plats sont conditionnés et cuisinés de façon à ce qu'ils puissent être réchauffés aisément.*

##### ➤ LES BOXES EN BOIS DE PARTAGE

*Ces plats présentés dans un joli boitage se réchauffent au four et se dégustent simplement.  
Diamètre de la boîte : 12cm, soit 2 portions à réchauffer au four environ 30 minutes à 160°.*

- **Homard et saumon**, confit de fenouil et sauce safran : **48€/la boîte de 2 portions**.
- **St Jacques en croûte d'algues et agrumes**, risotto aux artichauts : **48€/la boîte de 2 portions**.
- **Quenelles de sandre** aux épinards et bisque de langoustines : **42€/la boîte de 2 portions**.

## ➤ LE PLAT PRESTIGE

*Ce plat est présenté en portion individuelle à réchauffer à feu doux.*

- **Ris de veau** aux champignons et crème de morilles : **22€**/la portion.

## NOTRE GAMME DE DESSERTS

### ➤ DOUCEURS SUCRÉES SPÉCIAL ST VALENTIN

- **Paradis Exotique** : biscuit Dacquois à la noix de coco, bavarois exotique et gelée de framboise : **4.90€/pièce**.
- **Mon Chéri** : biscuit châtaigne au cacao, cœur de feuillantine praliné noisette, gelée de griottes, ganache et mousse chocolat Grand Cru : **5.50€/pièce**.
- **Baba Festif** : baba imbibé à la framboisine, crème fouettée vanillée, compotée de framboises et myrtilles, framboises au sirop : **5.80€/pièce**.
- **Tartelette aux framboises et au litchi** : pâte sablée, crème d'amande, litchi et framboises fraîches : **5,50€/pièce** - **32€** la tarte de 6 pers. *(sur commande 48h à l'avance)*.

### ➤ LA SPÉCIALITÉ : LE MERVEILLEUX : *l'alliance d'une mousse chocolat et d'une meringue fondante entouré d'une coque de chocolat.*

- **Merveilleux** : mousse chocolat praliné et meringue fondante, copeaux de chocolat noir : **4,20€/pièce (sans gluten)** / **38€** la tarte de 6/8 pers. *(sur commande 48h à l'avance)*.
- **Sérac** : mousse chocolat blanc, framboises et meringue fondante, copeaux de chocolat blanc : **4,20€/pièce (sans gluten)** / **38€** la tarte de 6/8 pers. *(sur commande 48h à l'avance)*.
- **Mt Blanc** : mousse châtaigne, crème de marron et meringue fondante, copeaux de chocolat lait : **4,20€/pièce (sans gluten)** / **38€** la tarte de 6/8 pers. *(sur commande 48h à l'avance)*.

### ➤ LES GOURMANDS

- **Paris Brest** : pâte à choux, crème mousseline au praliné, cœur de pralin : **4,20€/pièce**.
- **Guérande** : croquant cacahuètes, ganache chocolat, mousse chocolat caramel : **4,90€/pièce (sans gluten)**.
- **Moelleux au chocolat** : Idéal pour les enfants et les gourmands. Présenté en boîte en bois pour 3/4pers, il peut être tiédié et servit avec une glace : **16€/pièce**.
- **Ebène Grand Cru** : biscuit châtaigne au cacao, un cœur de feuillantine praliné noisette et d'une ganache et une mousse chocolat Grand Cru. Un gâteau à l'intensité intense en chocolat. **38€/l'entremet** de 6 pers. *(sur commande 48h à l'avance)*.

### ➤ AUX FRUITS

- **Tiramisu** aux myrtilles : myrtilles sauvages, biscuit punché au café, crème mascarpone : **4,90€/pièce**.
- **Tarte et Tartelette Tatin** aux pommes : pâte brisée et des pommes caramélisées : **4,20€/pièce** - **28€** la tarte de 6/8 pers. *(sur commande 48h à l'avance)*.
- **Tarte et Tartelette** au citron meringuée : pâte sablée, crémeux au citron, meringue : **4,20€/pièce** **28€** la tarte de 6/8 pers. *(sur commande 48h à l'avance)*.

## SÉLECTION DE CHAMPAGNE EN DEMI-BOUTEILLE

- ½ Champagne Bollinger rosé : **45€/37.5cl**.
- ½ Champagne Ayala : **20.60€/37.5cl**.
- ½ Pol Roger Brut Réserve : **25.50€/37.5cl**.

Séracgourmet - 38, avenue du Mont Paccard - *(Sur la place du village)*

74170 Saint-Gervais-les-Bains - **04.50.98.43.35**

**DU MARDI AU SAMEDI : 9h30•13h / 15h•19h - FERMETURE : DIMANCHE & LUNDI**