

BistrotSérac

Simplement Cuisiné

L'EXCEPTION A LA BRAISE

Plat + Garniture + Dessert

RIS DE VEAU

Fondue d'échalotes demi-sel
Moutarde aux cèpes

= 45€

NOIX D'ENTRECÔTE ≈300gr

ARGENTINE

Moutarde au poivre rouge de Tasmanie

= 45€

ENTRECÔTE MATUREE ≈300gr

Selon retour du marché

Moutarde au poivre rouge de Tasmanie

= 48€

CÔTE DE BŒUF POUR 2 PERS ≈1 Kg

Selon retour du marché

Moutarde au poivre rouge de Tasmanie

= 62€/pers

Soit 124€ pour 2 pers

Entrée supplémentaire: 10€

Foie Gras supplémentaire: 20€

Entrée au lieu du dessert: 3€

Pour l'Apéro:

Coppa de la Maison Baud : 8.50€

Jambon de Bigorre AOP 24 mois : 12.50€

Pain Focaccia à l'huile de truffe : 6.50€

L'ENTRÉE

Pâté Maison de cerf à la châtaigne,
Confit d'oignon rouge, pain de Campagne toasté

Truite fumée de France, rémoulade de céleri à la poire

Œuf fermier façon Mimosa au chèvre Au Cœur de Montjoie,
Râpé de betterave et salade de mâche

Soupe de lentilles au curry,
Pomme cuite et Tomme de Brebis à l'ail noir

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

LE PLAT A LA BRAISE

Dos de cabillaud aux céréales torrifiées,
Houmous de pois chiche au citron et à l'aneth

Suprême de pintade, moutarde au cassis de Bourgogne

Entrecôte de veau, moutarde aux cèpes

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

Roulade d'agneau confit, moutarde à l'ail et au romarin

Porc Noir de Bigorre AOP :

Longe de porc, moutarde aux piquillos et au Chorizo

Boudin Noir, marmelade de pomme et cranberries

Du Mardi au Vendredi

Formule Déjeuner Plat et Dessert du Jour 22€

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) / Plat Enfant + Dessert 18€

ENTRÉE + PLAT et GARNITURE ou PLAT et GARNITURE + DESSERT 34€

LA GARNITURE

Pomme de terre purée au beurre

Polenta à la châtaigne

Poêlée de légumes d'hiver

Au beurre demi-sel

Endive braisée

Salade de mâche,

Vinaigrette au Balsamique

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

Tomme Palouze

Saint 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

= 36€