

BistrotSérac

Simplement Cuisiné

L'EXCEPTION A LA BRAISE

Plat + Garniture + Dessert

RIS DE VEAU

Fondue d'échalotes demi-sel
Moutarde aux cèpes

= 48€

NOIX D'ENTRECÔTE ≈300gr **ARGENTINE**

Moutarde à l'estragon

= 48€

ENTRECÔTE MATUREE ≈300gr

Selon retour du marché
Moutarde à l'estragon

= 48€

CÔTE DE BŒUF POUR 2 PERS ≈1 Kg

Selon retour du marché
Moutarde à l'estragon

= 62€/pers

Soit 124€ pour 2 pers

Entrée supplémentaire: 10€
Foie Gras supplémentaire: 20€
Entrée au lieu du dessert: 3€

Une liste des Allergènes est à votre disposition

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 aux trompettes et aux cèpes,
Confit d'oignon rouge et de figue, pain de Campagne toasté
Oeuf parfait en Meurette,
Sauce au vin rouge, lard paysan, champignons et croûtons
Salade automnale de céleri et de châtaigne,
Vinaigrette de noisette, salaisons de la maison Baud
Patate douce rôtie, salade romaine façon César
Truite fumée et œufs de truite, croûtons
Foie gras de canard, (suppl.10€)
Chutney de fruits secs et pain du Mendiant

LE PLAT

A la Braise :

Dos de cabillaud aux céréales torréfiées, sauce tartare ail et fines herbes
Suprême de pintade, moutarde au poivre vert
Quasi de veau, moutarde aux cèpes
Roulade d'agneau confit, moutarde aux pruneaux
Foie de veau épais, fondue d'échalotes demi-sel
Boudin Noir de porc de Bigorre AOP, compotée de pommes moutardée

Mijoté :

Daube de sanglier à la Mondeuse

Du Mardi au Vendredi

Formule Déjeuner du Jour Plat et Dessert 22€

Tous les jours dans la formule carte à 36€ :
Entrée + Plat et Garniture ou Plat et Garniture + Dessert 34€

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

LA GARNITURE

Purée de pomme de terre au beurre
Polenta aux cèpes
Poêlée de carottes au cumin
Tajine de légumes
Salade Romaine
Vinaigrette de noisette
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€