

BistrotSérac

Simplement Cuisiné

L'EXCEPTION A LA BRAISE

Plat + Garniture + Dessert

CÔTES D'AGNEAU

Confit de tomate aux épices douces

= 42€

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

= 64€/pers

Soit 128€ 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 campagne aux champignons,
Pickles de radis, confit d'oignon rouge et de rhubarbe

Burratina, salade de tomates couleurs et de pêche
Granola à la pistache

Velouté frappé de courgette à l'amande,
Chèvre Au Cœur de Montjoie, croûtons et jeunes pousses

Salade d'aubergines rôties à la Grecque
Fines tranches de Pastrami de bœuf

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

LE PLAT A LA BRAISE

Espadon, Achard de légumes au Pistou

Suprême de volaille fermière, sauce Tartare au citron confit

Quasi de veau, moutarde à la sauge

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

Filet de canette, moutarde au poivre vert et à la framboise

Porc Noir de Bigorre AOP :

Saucisse noire de Bigorre

Moutarde au poivron rouge et Piment d'Espelette

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

Pomme de terre au four

Crème fraîche aux herbes

Ratatouille à la Provençale

Courgette grillée

Vierge aux olives noires Taggiasca

Salade sucrine

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€