

Restaurant Le Sérac

Apéritif :

Cocktails Maison : 14.80€

Bramble : Gin du Mont Blanc, jus de citron, sirop de canne et crème de mûre

A la française : Cognac, liqueur de griottes, Ginger beer

Mandarine - Martini : Mandarine Impériale, Martini rouge, Crémant de Savoie

Brut Alpin Crémant de Savoie Brut Nature Domaine Blard & Fils **10.80€**

Champagne Sélection du moment **14.80€**

Entrées :

Foie gras de canard – Pressé de foie gras et ris de veau, biscuit châtaigne 30€

Saint Jacques – Carpaccio de St Jacques, crémeux de courge coco, huile de thym 28€

Tourteau – Cannelloni de tourteau et ricotta, bisque de homard à l'orange 28€

Poireau et Huîtres – Financier de poireaux grillés, fromage frais aux huîtres 24€

Foie de volaille – Gâteau de foies, cappuccino de champignons bruns à l'estragon 22€

Plats Principaux :

Truffe et Courge – Risotto de potiron à la truffe noire 34€

Maigre Corse – Filet de maigre et crème de crevettes grises 30€

St Jacques – Coquilles cuites Meunière, jus de cresson et œufs de poissons fumés 34€

Porc Ibérique – Pluma au feu de bois, chorizo ibérique et coulis de poivrons 32€

Bœuf – Tourte feuilletée de bœuf confit au chou vert et à la moëlle 30€

Cerf – En filet, grillé au feu de bois, sauce de gibier et coulis de cassis 40€

Ris de veau – Cuit Meunière au citron confit et noisettes du Piémont 36€

Tous nos plats sont accompagnés du Gratin Dauphinois et de Légumes au centre de votre table pour un moment de partage et de convivialité

Fromages et Pain Maison à la Noisette :

Coulommiers – Strates onctueuse à la truffe 14€

Bleu de Termignon – Confit de pommes acidulées au Génépi 12€

Notre pain en épis est fabriqué chaque jour et accompagné du beurre de l'ENILV de la Roche sur Foron

Restaurant Le Sérac

Desserts :

Chocolat – Feuillantine chocolatée au café et chicorée confite	14€
Soufflé chaud – Au citron Kalamansi et cœur de marron glacé	14€
Paris Brest – Recette du chef	12€
Fruits Exotiques – Riz au lait vanillé et noix de coco, fraîcheur de fruits exotiques	12€
Poire – Financier à la poire et fève de Tonka, mousse caramel demi-sel	12€

Menu Sérac : 68€

Ce menu servi en 4 temps est proposé uniquement pour l'ensemble des convives

Asperges, sauce Maltaise et omble chevalier fumé



Soupe de poisson et coquillages, fenouil rôti et gomasio de sarrasin



Bavette d'Angus d'Irlande grillée puis laquée, shitakés aux herbes



Dessert au choix à la carte

Menu P'tit Sérac : 26€

Au Sérac, votre chérubin est le bienvenu et l'équipe lui proposera un plat et un dessert de son choix à son goût

Déjeuner du Marché : 28€

Du mercredi au samedi au déjeuner, le chef vous propose sa formule plat et dessert



Cuisine entièrement "faite Maison"

Une liste des allergènes est à votre disposition