

Restaurant Le Sérac

Apéritif :

Bellini : Purée de pêche blanche et Crémant de Savoie Brut Alpin Blard & Fils	14.80€
Pêche Frappé : Vermouth blanc et crème de pêche Cartron, tranche de citron	14.80€
Negroni Alpin : Campari, Martini rouge et Gin du Mont Blanc	14.80€
Gin du Mt Blanc Tonic : Distillerie Saint Gervais les Bains	14.80€
Gentiane Bitter Tonic : Distillerie Morand Martigny, Valais Suisse	14.80€
Boissons d'été légères en alcool:	
Pamplemousse Tonic : Liqueur J. Cartron Nuits St Georges et feuilles de menthe	8.80€
Kalysie Poire & Gingembre Maison Kystin Vannes 2%vol	7.80€
Champagne - Kir Royal crème J. Cartron cassis, framboise, myrtille, pêche, châtaigne	16€

Entrées :

Féra du lac – Mariné au citron, crème de Bresse fouettée aux œufs fumés de brochet	28€
Gamberoni – Grillées, gelée de tomate au Campari, émincé de fenouil frais acidulé	30€
Sardines – Filets juste rôtis, pressé d'aubergine confite, vinaigrette de tomate au pollen	26€
Petits pois – Velouté frappé, Sérac frais aux herbes et légumes verts, huile de menthe	22€
Foie gras de canard – Et strates de viande des Grisons, artichauts à l'huile de noix	30€

Plats Principaux :

Sériole – En Carpaccio froid, crémeux de champignons de Paris aux saveurs japonaises	35€
Filet de vives – En goujonnettes Meunière, coulis de laitue au citron	35€
Poulpe de Saint Jean de Luz – Au barbecue, salade d'algues wakamé et ail doux	35€
Côtes d'agneau – A la braise, houmous aux épices douces, jus corsé	40€
Pièce de bœuf – Grillée au feu de bois, laquée au soja et tranchée	42€
Côte de veau – Caviar d'olives noires, jus corsé et oignons frits	42€
Rognon de veau – Sauce moutarde à l'ancienne et myrtilles	32€

Tous nos plats sont accompagnés de gâteau de pommes de terre Anna et de Légumes
Disposés 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€
Reblochon – Affiné, céréales et compote de pomme aux noix	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 :

Cerises – Cuites au Porto et aux épices douces, Panna Cotta au jasmin	12€
Pêche – Pochée, émulsion Amaretto et biscuit de Gênes	12€
Fraises – Sur un sablé Breton, crème à la verveine	12€
Chocolat – Mousse chaude au chocolat Grand Cru, glace et praliné à la pistache	14€
Soufflé chaud – A la poire, cœur coulant au chocolat	14€

Menu Sérac : 68€

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

Omble Chevalier – En Gravelax à l'algue Nori, coulis de courgette jaune au safran



Poulpe – Tentacule grillée, fenouil à l'anis vert cuit cru



Mignon de veau – Jus à l'estragon



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