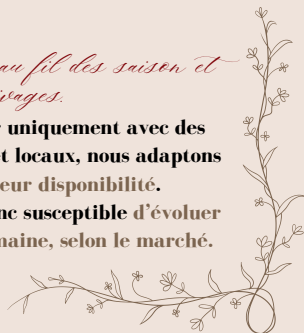


Notre carte évolue au fil des saisons et des arrivages.

Attachés à ne travailler uniquement avec des produits frais, de saison et locaux, nous adaptons nos propositions à leur disponibilité.

La carte présentée est donc susceptible d'évoluer plusieurs fois dans la semaine, selon le marché.



CUISINE TRADITIONNELLE



Chez Serge

ENTRÉES

BOITE DE CAVIAR "BAERI" 50G 80€

Blinis servis tièdes et Crème fraîche Fermière.

SAUMON NORVÉGIEN, FUMÉ PAR NOS SOINS 19€

Toast de Pain de Campagne.

FOIE-GRAS DE CANARD MI-CUIT 27€

Spécialité de la Maison, accompagné de Confit d'Oignons et Toast grillés.

JAMBON PERSILLÉ 18€

Recette Bourguignonne réalisée par notre Chef, Pain de Campagne.

PLATS

SAINT-JACQUES 34,50€

Poêlée de Coquilles Saint-Jacques, Beurre Blanc et Risotto à la Truffe Noire.

PARMENTIER DE CANARD AU FOIE GRAS 32,50€

Le plat "tout canard" par excellence, référence indétrônable de la Maison.

ENTRECÔTE DE BOEUF MATURÉE 39€

Belle entrecôte de 300gr, maturée 21 jours par nos soins selon des règles strictes, accompagnée d'une sauce aux Morilles et Pommes grenailles.

PLUMA "VALGRAIN" 25,50€

Pluma française provenant de l'appellation Vallegrain, simplement grillée, à savourer accompagnée d'un Jus au Thym.

SUPRÊME DE VOLAILLE 25,50€

Suprême de Volaille Fermière grillé sur la peau, Crème de Truffe Noire et Gratin Dauphinois.

PLAT DU JOUR

Brochette de Blanc de Poulet Fermier, Pâtes fraîches

20€



DESSERTS & FROMAGES

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 9,50€

Aériorie et intense, faite maison avec du chocolat Valrhona.

CRÈME BRÛLÉE 9,50€

Onctueuse et parfumée, caramélisée à la commande pour un croquant inégalé.

TARTE AUX FIGUES 13,50€

Le dessert régressif par excellence, préparée Maison, Crème d'amandes.

TARTE TATIN MAISON 12,50€

Pommes caramélisées renversées sur pâte fondante, servie tiède.

ÎLE FLOTTANTE, CARAMEL MAISON 9,50€

Dessert emblématique du Chef. Blancs montés en neige, caramélisé au four, accompagné Crème Anglaise.

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 14,50€

Belle assiette de Fromages, soigneusement sélectionnés par Cyril.

