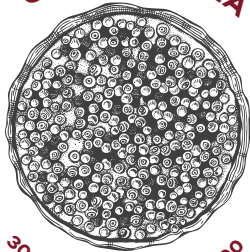


## POUR COMMENCER

### CAVIAR STURIA



30G/50.00 ..... 50G/90.00

**TARAMA FUMÉ AU CERISIER**  
*huile d'olive et citron*.... 9.00

**FOCCACIA MOELLEUSE,**  
*Beurre aux épices* .... 4.00

**TERRINE GRAND-MÈRE,**  
*Cornichons* .... 12.00

**POMMES DAUPHINES,**  
*Sauce Oranaise*.... 7.00

## LES ENTRÉES

### ŒUFS MIMOSA,

*Poutargue, pommes paille* .... 8.00

### MELON SERRANO,

*Huile d'herbes et graines de courge* .... 9.00

### OS À MOËLLE,

*Crème d'ail* .... 10.00

### ESCARGOTS DE BOURGOGNE,

*Beurre persillé* .... 6/12.00 12/22.00

### BURRATA DE BUFFLONNE,

*Tomates fumées, huile de basilic* .... 12.00

# SERGE

## LES PLATS

**RIS DE VEAU CROUSTILLANT,**  
*Sauce de veau crémée,*  
*purée de pomme de terre* .... 28.00

### MAIGRE RÔTI AU THYM,

*Jus réduit, carottes fanes* .... 22.00

### DEMI MAGRET DE CANARD,

*Jus de viande à la fraise, purée de pomme de terre* .... 27.00

### FILET DE BŒUF,

*Jus à l'olive noire, purée de pomme de terre* .... 34.00

### TARTARE DE BŒUF,

*Préparé selon la recette de Marianne, frites* .... 21.00

## LES GROSSES PIÈCES

### POISSON ENTIER,

*Beurre blanc, purée de pomme de terre* .... 40.00

\*\*\*

### CÔTE DE BŒUF,

*Sauce Béarnaise, frites* .... 85.00

## LES GNOCCHIS DE SERGE

### GNOCCHIS PESTO VERDE,

*Amandes, Roquette, Stracciatella* .... 22.00

## LES GARNITURES

**PURÉE DE POMME DE TERRE,**  
*beurre demi-sel* .... 6.00

**FRITES FRAÎCHES,**  
*mayonnaise citron* .... 6.00

**CAROTTES FANES,**  
*crème citron* .... 6.00

**SALADE SUCRINE,**  
*vinaigrette* .... 5.00

## LES DESSERTS



**ASSIETTE DE 3 FROMAGES** .... 12.00

**MOUSSE AU CHOCOLAT** .... 7.00

**CRÈME BRULÉE** .... 7.00

**COLONEL DE SERGE** .... 9.00

**FRAISE CHANTILLY À L'ÉRABLE** .... 8.00

**NECTARINES,**  
*rôtie au thym, crème vanille*.... 8.00