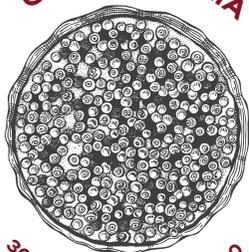


POUR COMMENCER

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

PADRONS GRILLES,
Sauce labneh et zeste de citron jaune 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

VITELLO TONATO,
Sabayon au jus de veau, câpres 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

PAVÉ DE THON ROUGE SNACKÉ,
Sauce vierge aux agrumes, légumes de saison glacés 28.00

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 NOUILLES DE SERGE

RIGATONI A L'AMATRICIANA,
Guanciale, Parmesan, Basilic frais.... 24.00

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

ÉCLAIR GÉANT AU CHOCOLAT 12.00

RIZ AU LAIT 8.00

CHOUQUETTES CRÈME VANILLE 8.00

COLONEL DE SERGE 9.00

FRAISE CHANTILLY À L'ÉRABLE 8.00

PAIN PERDU,
crème vanille, caramel beurre salé 8.00