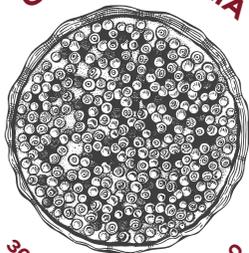


POUR COMMENCER

CAVIAR STURIA



30G/50.00 50G/90.00

TARAMA AU CAVIAR 11.00

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

ASPERGES BLANCHES DU COIN,

Sauce mousseline légère 10.00

OS À MOËLLE,

Crème d'ail 10.00

ESCARGOTS DE BOURGOGNE,

Beurre persillé 6/12.00 12/22.00

ARTICHAUTS VINAIGRETTE,

*Camus confits, Poivrades marinés à l'estragon
pickles de moutarde, Parmesan* 12.00

GRAVLAX DE TRUITE,

*Crème aigrelette au citron,
blinis maison* 14.00

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

POITRINE DE COCHON CONFITE,

Sauce charcutière, purée de pomme de terre 25.00

PAVÉ DE CABILLAUD,

Sauce grenobloise, purée de pomme de terre 26.00

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 AUX PLEUROTTES,
Beurre à la sauge, Gorgonzola, Asperges..... 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

PAIN PERDU,
crème vanille, caramel beurre salé 8.00