

LE MENU BISTRONOMIE

32.00€

Pour commencer

Nos prix à la carte

Biseauté de volaille aux champignons et butternut, velouté de butternut..... 13€

Chicken and mushrooms sausage with a butternut velouté

Ou Cannelloni de bœuf farci aux chèvre frais

sur une salade de légumes croquants au pesto et tomates confites 13€

Beef and goat cheese canelonne, salad with vegetables, basil pesto and confit tomatoes

Puis

Filet de cannette aux raisins, champignons des bois,

petit épeautre de Sault..... 23€

Filet of mallard duck with grape and mushrooms, spelt wheat risotto

Ou Le poisson selon arrivage, meli-mélo de légumes safrané 25€

Catch of the day, vegetables with saffron

Ou Selle d'agneau rôtie puis panée aux agrumes, purée de butternut, ratatouille ... 25€

Roasted lamb ribs in a citrus style breading; butternut puree and ratatouille

Enfin

Entremet café, noisette et chocolat, glace à la noisette..... 10€

Coffee, chocolate and hazelnut cake, hazelnut ice cream

Ou Tarte fine aux figes sur crème d'amande, crème glacée vanille 10€

Fig and almond tarte, vanilla ice cream

Chef de cuisine : John Ellis

LE MENU A LA TRUFFE D'ETE*

L'Entrée, le plat, le dessert **59.00€**

L'Entrée, le plat, le fromage et le dessert **69.00€**

Nos prix à la carte

Pour commencer

Ballantine de foie gras truffé, chutney du moment20€

Foie gras and truffles ballantine

Ou Le risotto aux truffes* d'été *summer truffled* risotto*..... 19€

Puis

Le poisson selon arrivage, son accompagnement et ses truffes* d'été.....32€

*Catch of the day and summer truffles**

ou Le filet de boeuf, jus aux truffes* d'été32€

Beef filet, summer truffles juice*

Puis

Le fromage sélectionné par la fromagerie Mercy aux truffes* d'été

Truffled cheese* 12€

Enfin

Ile flottante, crème anglaise truffée et caramel truffée15€

Ile flottante, with a truffled custard and truffled caramel

**Truffes d'été, tuber aestivum*

Règlement accepté par Carte bancaire, American express, Titres restaurant, Espèces

Règlement non accepté par chèque et chèques vacances

Liste des allergènes présents dans nos menus sur simple demande auprès de notre personnel

restaurant

CHEZ SERGE

90 rue Cottier 84200 CARPENTRAS
Tel 04 90 63 21 24 Fax 04 90 60 30 71

Carte et prix en vigueur au 07/09/2018

Nos suggestions à la truffe d'été

La truffe* d'été en croquel sel.....15€

A plate of slices summer truffles

Les pâtes aux truffes* d'été25€

*Pasta with summer truffles**

L'omelette aux truffes* d'été25€

Summer truffle omelet

Le fromage de chèvre frais du plateau de Sault aux truffes d'été 15€

Goat cheese from Sault with summer truffles

Et aussi !

L'assiette de fromages affinés par la fromagerie Mercy à Carpentras10€

A plate of fresh selected cheese

**Truffes d'été, tuber Aestivum*