

LE MENU BISTRONOMIE

32.00€

Pour commencer

Nos prix à la carte

Pressé de cochonaille, ravioles d'escargots,
compote de pomme granny smith..... 13€

Ham hock terrine, snails raviolis and gel granny smith

Ou Tartare de truite de mer, concombre confit, pickles 13€

Rainbow troute tartare, confited cucumber, pickles

Puis

Rognon de veau à la moutarde violette,..... 25€

Veal kidneys with a purple mustard sauce

Ou Le poisson selon arrivage piqué au chorizo fenouillé..... 25€

Fish of the day picked with a fennel scented chorizo

Ou Magret de canard rôti au miel et dragées, saucisse de canard en croûte

choux rouge, purée au céleri et amandes 25€

Roasted breast of duck with honey and sugared almonds, sausage roll

sticky red cabbage celeri and almond puree

Enfin

Le dôme à la châtaigne, crémeux à l'orange et espuma à la châtaigne..... 10€

Chestnut dome with a orange cream and a chesnut espuma

Ou L'entremet Poire glacé au chocolat, sorbet poire 10€

Pear cake with a chocolate glaze and pear sorbet

Ou Le duo de sorbet maison et son brownies 10€

Duo of home sorbet and chocolate brownies

Ou L'assiette de fromages affinés par la fromagerie Mercy *Cheese plate*..... 10€

Chef de cuisine : John Ellis

LE MENU A LA TRUFFE D'AUTOMNE*

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

Risotto aux truffes d'automne, *autumn truffled risotto*20€

Ou Terrine de foie gras aux truffes d'automne,19€

Terrine of duck foie gras with autumntruffles

Puis

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

*Catch of the day and autumn truffles**

ou La joue de bœuf, servi comme un tournedos, sauce bourguignonne truffée...32€

Confit of of beef cheek, dressed in a bourguignon truffled sauced

Puis

Le fromage sélectionné par la fromagerie Mercy aux truffes* d'automne12€

Truffled cheese*

Enfin

Parfait glacé mascarpone et truffes, biscuit Joconde à la noisette

Caramel truffé15€

A mascarpone and truffles iced parfait, hazelnut biscuit and truffled caramel

**Truffes d'automne, tuber Uncinatum*

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 06/11/2018

Chef de cuisine : John Ellis

Nos suggestions à la truffe d'automne *

Les pâtes aux truffes* d'automne.....25€

*Pasta with autumn truffles**

L'omelette aux truffes* d'automne.....25€

Autumn truffle omelet

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

Goat cheese from Sault with autumn truffles

Et aussi !

L'assiette de fromages affinés par la fromagerie Mercy à Carpentras 10€

A plate of fresh selected cheese

**Truffes d'automne, tuber Uncinatum*

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