

# À LA CARTE

Planche de charcuterie	7,00€
Planche de fromages	9,00€
MENU MALBEC 2 PLATS / 3 PLATS	25-32€
MENU GÉRON DADINE 2 PLATS / 3 PLATS / 4 PLATS	36-45-55€
MENU ROTISSOIRE ( <i>uniquement le vendredi</i> ) 2 PLATS / 3 PLATS	36-45€
MENU TOQUES'N'TRUFFES (De Janvier à Mars) 4 PLATS / 5 PLATS	78-85€
	26€/personne
Entrecôte Limousine ou Charolaise 600grs et son Os à Moelle pour 2	
<u>PLATS TRUFFÉS</u>	34,00€
	7,00€
Plat du moment	20,00€
Écrasé de pomme de terre	
Brouillade	7,00€
	9,00€
Fromages affinés par Mr Marty	
Assiette de 3 fromages et leurs condiments	
Le chariot de fromages	

Le Table de Haute-Serre vous propose une sélection limitée de mets pour garantir l'utilisation exclusive de produits frais. Modifications possibles selon arrivage.

# A LA CARTE

MENU MALBEC 2 COURSES / 3 COURSES	25-32€
MENU GÉRON DADINE 2 COURSES / 3 COURSES / 4 COURSES	36-45-55€
MENU ROTISSOIRE ( <i>Fridays only</i> ) 2 COURSES / 3 COURSES	36-45€
MENU TOQUES'N'TRUFFES (January to March) 4 COURSES / 5 COURSES	78-85€

Rib Steak (600 grammes) with a bone marrow (for two) 26€/person

## Truffle Dishes

Dish of the Moment	34,00€
Mashed Potatoes	7,00€
Creamy Scrambled Eggs	20,00€

Charcuterie Board	7,00€
Plate of 3 Cheeses with Condiments	7,00€
Plate of 5 Cheeses with Condiments	9,00€

**La Table de Haute-Serre offers you a reduced choice of dishes to guarantee the use of fresh products only. Subject to availability**

# MENU MALBEC

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 25€

Entrée/Plat/Dessert 32€

## LES ENTRÉES

9,50€

La Coque en Marinière de Malbec, Comme un Gaspacho de Carotte au Safran Bio de la Ferme du Couchoud et Jeunes Pousses

*Ou*

Le Gros Œuf de Poule en Basse Température, Velouté d'Herbes Folles et Fondue de Petit Oignon

## LES PLATS

16,00€

Le Merlu de nos Côtes Doré au Beurre de Citron Vert. Chou Romanesco et Granny Smith. Vinaigrette Tranchée à l'Huile de Crustacés

*Ou*

Le Filet Mignon de Cochon Rôti au Poivre Noir, Haricot Coco et Marasquin, Jus Réduit

## LES DESSERTS

7,00€

Le Croquant au Spéculoos, Marmelade de Banane et Chantilly Mascarpone

*Ou*

« La Profiterole »



Viande d'origine France  
Prix net TTC

# MENU MALBEC

Entree/Main Course ou Main Course/Dessert 25€

Entree/Main Course/Dessert 32€

## LES ENTRÉES

9,50€

---

Seashells Cooked with Malbec, Yellow Carrot and Saffron Gaspacho, Served with a Mix of Young Shoots

*Ou*

Perfectly Cooked Egg, Fresh Herbs Sauce et Onion Fondue

## LES PLATS

16,00€

---

Hake Roasted with Butter and Lime. Romanesco Cabbage and Granny Smith. Shellfish Oil Vinaigrette

*Ou*

Slowly Cooked Beef Cheek with Malbec and Black Pepper Parmentier. Sweet Potatoe with Vanilla and Primeurs.

## LES DESSERTS

7,00€

---

Cinnamon Croquant, Banana Marmelade and Mascarpone Chantilly

Or

« La Profiterole »



Locally Sourced Meat  
Prices With Taxes Included

# MENU GÉRON DADINE

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 36€

Entrée/Plat/Dessert 45€

LES ENTRÉES

Entrée/Poisson/Viande/Dessert 55€

14,50€

---

Le Foie Gras de la Ferme du Bouyssou en « Mi-Cuit », Mangue au Poivre de Sichuan, Carotte Jaune et Granola Aux Fruits Secs

*Ou*

La Gambas Rôtie, Subric de Roquette, Pomme de Terre Safran Bio et Fenouil

LES PLATS

24€

---

La Noix de Saint Jacques, Blé Concassé et Encre de Seiche, Ganache Chou Fleur/Chocolat Ivoire et Coulis Végétal aux Notes de Réglisse

*Ou*

Le Lapin en Croûte de Noix, Epinard et Cantal de Monsieur Marty

LES DESSERTS

10,50€

---

Ananas Poché aux Epices et Rôti à la Cassonade. Sorbet Fromage Blanc, Streusel Citron Vert

*Ou*

Ganache Croquante, Chantilly légère à la Fève Tonka, Chaud Froid de Chocolat



Viande d'origine France

Prix net TTC

# MENU GERON DADINE

Entree/Main Course ou Main Course/Dessert 36€

Entree/Main Course/Dessert 45€

Entree/Fish/Meat/Dessert 55€

## LES ENTRÉES

14€

Le Foie Gras « Mi-Cuit », Mango and Sichuan Pepper Jelly, Yellow Carrot and Dried Fruits  
Granola

*Or*

Roasted Prawn, Arrugula Subric, Potatoes with Saffron and Fennel

## LES PLATS

23€

Scallops with Bulgur and Squid Ink. Cauliflower and Ivory Chocolate Ganache with Green  
Sauce

Infused with Licorice

*Or*

Rabbit in a Walnut Crust, Spinach and Cantal Cheese

## LES DESSERTS

10€

Roasted Pineapple with Sweet Spices and Cane Sugar. Cottage Cheese Sorbet and Lime  
Streusel

*Or*

Crunchy Chocolate Ganache with Truffle, Tonka Bean Chantilly Cream and Hot'n'Cold  
Chocolate



Locally Sourced Meat  
Prices With Taxes Included