

LE MENU BISTRONOMIE

32.00€

Pour commencer

Nos prix à la carte

**Cabillaud mariné façon gravlax, gambas pochées,
salsa de melon concombre, crème citronnée..... 13€**

Marinated cod « gravlax », poached shrimps, melon and cucumber

Ou Déclinaison autour de la tomate, pesto de basilic et anchois 13€

Heiroom Tomatoes tartar, tomato gelee, basil and anchovie pesto

Puis

Carré et poitrine de porc, poichichade et leur jus de cuisson..... 22€

Chop and belly of porc, chickpea puree cooking juice

Ou Le poisson selon arrivage en sauce vierge, légumes du moment 25€

Catch of the day, vierge sauce and mixed of vegetables

Ou Suprême de volaille cuit à basse température,

saucisse à la tomate confite et basilic, petits légumes de saison 22€

*Chicken breast cooked at low temperature, chicken sausage
with tomatoes and basil*

Enfin

Entremet aux fruits rouges et son espuma aux fruits rouges 10€

Red fruits cake, red fruits espuma

Ou Tarte abricot sur biscuit amandes et pistache, coulis d'abricot 10€

Abricot tart with almonds and pistachio biscuit

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 moment17€

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 25/07/2018

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*