



LE SÉRAN

RESTAURANT



Tous nos plats sont faits maison
Taxes et services compris - Prix nets en euros

Le Chef Olivier BARBARIN vous propose

ENTRÉES APPETIZERS

- **Huîtres N°3 de Gouville-sur-Mer juste tiédies en coquille, émulsion poireaux et truffes** 30
Local oysters served warm with a stuffing composed of zucchini, leek, mushroom, parsnip truffle and cream
- **Pressé de foie gras au pain d'épices, déclinaison de coings automnale** 35
Duck liver foie gras terrine with gingerbread, quince variation : poached - chutney - syrup
- **Le chausson aux trois plumes : canard colvert, perdreau et faisan préparé façon bourgeoise** 38
Mallard duck, partridge and pheasant pie garnished with foie gras, cep mushroom and truffle, served with a spinach salad and a blackcurrant sauce

CÔTÉ MER FISH COURSES

- **Ma bouillabaisse normande - poissons de petites pêches étuvés au safran de Normandie - jus d'une soupe de poisson** 34
Stewed pieces of local fishes, red onion, potatoes, pumpkin and celeriac garnish fish and saffron stock
- **Noix de coquilles Saint-Jacques de nos côtes juste snackées, cromesquis de cochon et figes rôties, jus court à l'huile de noisette** 37
Pan-fried scallops accompanied by some pork feet - cep mushroom - garlic - shallot and parsley fried rolls, roasted figs and hazelnut oil gravy
- **Le turbot rôti au beurre noisette en croûte de noix, tombée de girolles émulsion aux parfums de sous-bois** 40
Piece of turbot roasted with butter, covered with a walnut crust, served with wild mushrooms, potato crisps and a white port cream sauce

CÔTÉ TERRE MEAT COURSES

- **Filet de bœuf légèrement fumé puis sauté au thym, légumes confits betteraves rouges en chutney** 32
Fillet of beef slightly smoked and then sautéed with thyme, seasonal vegetables and pear beetroot chutney and gravy
- **Pigeonneau rôti en cocotte, préparé aux girolles et aux raisins, émulsion de girolles et jus façon salmis** 36
Roast squab served with wild mushrooms, grapes and a golden chanterelle foam
- **Le gibier en retour de chasse travaillé selon l'inspiration du Chef** 38
Game prepared by the Executive Chef according to his own inspiration
- **Ris de veau au sautoir, légèrement glacé au jus, cèpes et pommes de terre confites, jus de glaçage** 42
Pan-fried calf sweetbread, cep mushrooms and glazed potatoes, brown veal stock sauce

LA DÉCOUVERTE 75

• **Huîtres N°3 Gouville-sur-Mer tiédies en coquille, émulsion poireaux truffes**
Warm oysters with a stuffing composed of zucchini, leek, mushroom, parsnip, truffle, cream

ou

• **Pressé de foie gras au pain d'épices, déclinaison de coings automnale**
Duck liver foie gras terrine with gingerbread, quince variation : poached - chutney - syrup

• **Ma bouillabaisse normande - poissons de petites pêches étuvés au safran de Normandie - jus d'une soupe de poisson**
Stewed pieces of local fishes - red onion, potatoes, pumpkin, celeriac - fish and saffron stock

ou

• **Filet de bœuf légèrement fumé puis sauté au thym, légumes confits betteraves rouges en chutney**
Fillet of beef smoked then sautéed with thyme, seasonal vegetables, beetroot chutney, gravy

• **Fromages de Jean-Yves Bordier, affineur à Saint-Malo**
Assortment of matured cheeses

• **Nems de poires chaudes épices douces, pignons de pin, parfait glacé**
Pear variation : fresh - poached - ice-parfait - foam - crisp, mild spices and caramel sauce

LES DEUX MENUS DE DÉGUSTATION SUIVANTS SONT SERVIS À L'ENSEMBLE DES CONVIVES D'UNE MÊME TABLE

The two following tasting menus are served to each guest of the entire table

LE GOURMET 85

• **Chausson trois plumes : canard colvert, perdreau et faisan façon bourgeoise**
Mallard duck, partridge and pheasant pie garnished with foie gras, cep mushroom and truffle, served with a spinach salad and a blackcurrant sauce

• **Noix de coquilles Saint-Jacques de nos côtes juste snackées, cromesquis de cochon et figes rôties, jus court à l'huile de noisette**
Pan-fried scallops accompanied by pork feet - cep - garlic - shallot fried rolls, figs and gravy

• **Ris de veau au sautoir, légèrement glacé au jus, cèpes et pommes de terre confites, jus de glaçage**
Pan-fried calf sweetbread, cep mushrooms and glazed potatoes, brown veal stock sauce

• **Fromage travaillé selon l'inspiration du moment**
Cheese prepared by the Executive Chef according to his own inspiration

• **Déclinaison de figes aux parfums de raisin et marron**
Variation of figs, grapes and chestnut served with a cylinder of blond chocolate

L'ÉPICURIEN 105

Dégustation en six étapes selon l'inspiration du Chef.

This menu is composed of six dishes and varies according to the Executive Chef inspiration.

FROMAGES CHEESES

- **Fromages de Jean-Yves Bordier, affineur à Saint-Malo** 19
Assortment of matured cheeses
- **Fromage travaillé par le Chef selon son inspiration** 14
Cheese prepared by the Executive Chef according to his own inspiration

Pour votre information un délai de 15 minutes est nécessaire pour la préparation de nos desserts
Please be aware that 15 minutes are required for our pastry chef to prepare the desserts

DESSERTS

- **Nems de poires chaudes aux épices douces et pignons de pin
parfait glacé, sauce caramel épicée** 19
Pear variation : fresh - poached - ice-parfait - foam - crisp, mild spices and caramel sauce
- **Bostock noisette chocolat, riz au lait et glace noisette** 19
French toast with praline, chocolate sauce, vanilla rice pudding, hazelnut ice-cream
- **Déclinaison de figes aux parfums de raisin et marron** 19
Variation of figs, grapes and chestnut served with a cylinder of blond chocolate