



# LE SÉRAN

RESTAURANT

## ÉVEIL DES SENS · AWAKENING THE SENSES

En 5 moments gourmands · imaginé par le Chef / *5 gourmet moments · imagined by the Chef*  
115 € · hors boissons · *excluding drinks*

En 4 instants savoureux · au gré des inspirations du Chef / *4 tasty moments · according to the Chef's inspirations*  
85 € · hors boissons · *excluding drinks*

\*Une option végétarienne peut être proposée sur demande. *A vegetarian option is available on request.*

## A la carte

### ENTRÉES · STARTERS

**Balade automnale · Autumn Stroll · 34 €**  
Courges glacées, sarrasin torréfié, champignons sauvages  
*Glazed squash, roasted buckwheat, wild mushrooms*

**Salade marine · Sea breeze salad · 30 €**  
Marinière de coquillages, haricots coco, oignons de Roscoff  
*Shellfish marinière, coco beans, Roscoff onions*

**Entre terre et mer · Between land and sea · 38 €**  
Coquilles Saint-Jacques de Normandie, blettes acidulées, feuilles au beurre noisette  
*Normandy scallops, tangy Swiss chard, hazelnut butter leaves*

### PLATS · MAIN COURSES

**Caille de la maison Duplantier · Duplantier Quail · 50 €**  
Dans l'esprit d'un pot-au-feu, déclinaison de choux, carottes confites  
*In the spirit of a pot-au-feu, variations of cabbage, confit carrots*

**Saint-Pierre de ligne · Line-caught John Dory · 52 €**  
Salsifis au cidre de glace, mimolette normande, ail noir  
*Salsify with ice cider, Normandy Mimolette, black garlic*

**Filet de bœuf · Beef fillet · 56 €**  
Rôti à la sarriette, topinambour laqué au caramel de soja, lasagne d'effiloché  
*Roasted with savory, lacquered Jerusalem artichoke in soy caramel, shredded beef lasagna*

### DESSERTS

**Pamplemousse rose · Pink grapefruit · 22 €**  
Fleur de meringue rafraîchie à la fleur de sureau  
*Meringue flower refreshed with elderflower*

**Chocolat noir · Dark chocolate · 22 €**  
De la maison Nicolas Berger, pop-corn caramélisé, praliné au maïs  
*From Nicolas Berger, caramelized popcorn, corn praline*

**Miel des cadres noirs du château · Honey from the Château's Black Frames · 22 €**  
Comme un entremets, fraîcheur d'agrumes, pollen  
*Like an entremets, citrus freshness, pollen*

**Plateau de fromages affinés de Normandie · 18 €**  
Selection of matured Normandy cheeses