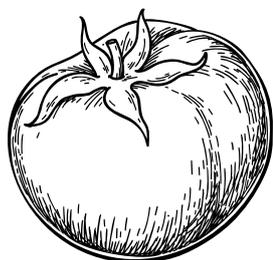


MENU DE

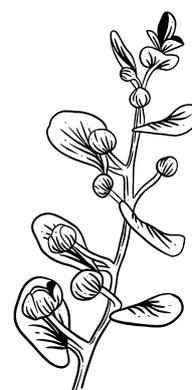
de la Serre

Menu à 25€:
Entrée - Plat
ou Plat - Dessert

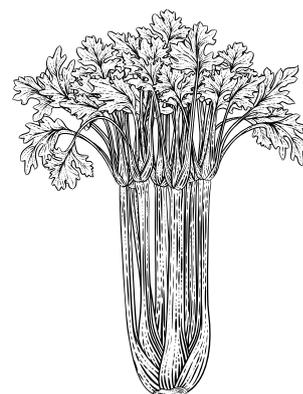
Menu à 30€:
Entrée - Plat
Dessert



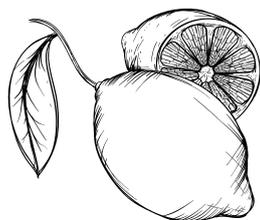
Cannelloni de veau
Tomate confite, câpres à queue,
pesto rosso et parmesan



Viande du moment et son jus de viande
ou Poisson de la criée et son jus corsé oignon
Oignon confit, mousseline de navet,
et pickles d'oignons
ou



Création végétarienne
Tagliatelles de céleri façon carbonara,
condiment céleri et tuile parmesan



Tarte au citron meringuée déstructurée
Crèmeux citron, sablé breton, glace pistache,
pistache torréfiée, meringue italienne, condiment citron

Notre carte est élaborée par notre Chef Rémi Boireau
exclusivement à partir de produits frais et
de saison et se renouvelle fréquemment.

CARTE

de la Serre

Les Entrées

Tartare de poisson du moment 15€

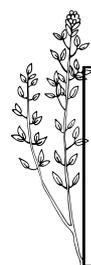


Œuf 64°C

Fricassé de champignons, spoom persillade et jus de légumes corsé 12€

Les Plats

**Magret de canard entier du sud ouest
et sa sauce bigarade 32€**



Accompagnement aux choix:

- Purée de pomme de terre
- Pomme Darphin à notre façon
- Légumes du moment

**Faux filet de bœuf maturé (minimum 30 jours) de race française
et sa sauce marchand de vin 27€50**

Création végétarienne selon l'inspiration du chef 20€

Les Desserts

Assortiment de fromages 15€



Soupe de fruit du moment

Sorbet du moment, chantilly maison, crumble vanille 10€

Tiramisu revisité

Pain de gènes, crémeux chocolat au lait, espuma mascarpone, praliné maison 10€