

MENU

de la Serre

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

Menu à 30€:
Entrée - Plat
Dessert



Pakora de poireaux
Sauce yaourt et salade d'herbes



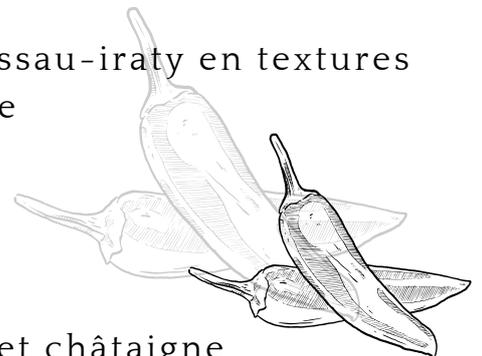
Viande du moment
ou Poisson de la criée

Endive braisée à la bière et au miso,
déclinaison de butternut, pickles de potimarron

OU

Création végétarienne

Crèmeux de topinambour, quenelle de sarrasin, ossau-iraty en textures
et gelée au piment d'Espelette



Fromage travaillé

Brillat-Savarin, oignon doux de Roscoff et châtaigne



OU

Feuille à feuille, crèmeux chaï tea

Feuille de brique caramélisée,
crèmeux chaï tea, condiment datte

Carte de la Serve

Les Entrées —

Pâté en croûte de La Chèze,

12,00€

Pickles de légumes, moutarde maison, huile herbacée

Huître en deux cuissons,

12,00€

Lard d'Arnad, mayonnaise à l'huître, cortezas, ciboulette

Les Plats —

Filet de bœuf,

35,00€

Panais en textures, pressé de pomme de terre, jus de bœuf et truffe fraîche

Turbot rôti sur l'arête,

28,00€

Riz frit au gomasio, mosaïque de poireau, hollandaise au soja et poutargue

Création végétarienne,

22,00€

Crèmeux de topinambour, quenelles de sarrasin, ossau-iraty en textures et gelée au piment d'Espelette

Les Desserts —

Fromage travaillé,

12,00€

Brillat-Savarin, oignon doux de Roscoff et châtaigne

Chocolat et huile d'olive,

10,00€

Chocolat noir, huile d'olive noire, fleur de sel d'Arcachon, tuile de foccacia. siphon yaourt

Litchi, rose et cacao,

10,00€

Siphon litchi, biscuit sacher, namelaka à la rose, granité et litchi frais

