

# MENU

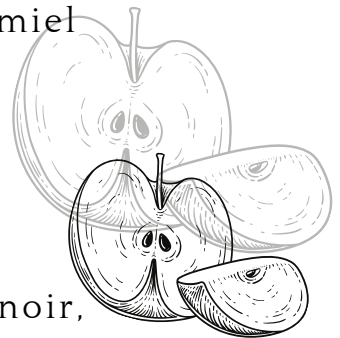
## de la Serre

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

**Menu à 30€:**  
**Entrée - Plat**  
**Dessert**

### **Gravlax de saumon**

Crèmeux céleri, condiment roquette et pickles de graines de moutarde  
gel pomme de granny smith, sauce moutarde et miel



---

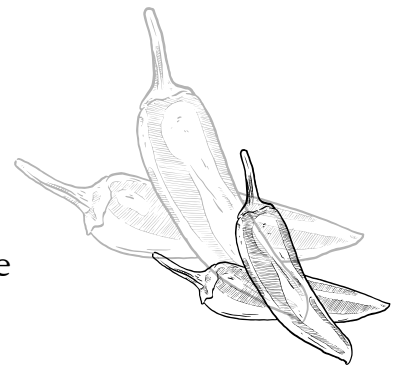
### **Viande du moment** **ou Poisson de la criée**

Polenta frite au paprika, salsifis en textures et ail noir,  
sauce yaourt ail noir-paprika

OU

### **Création végétarienne**

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



---

### **Fromage travaillé**

Siphon de Brillat-Savarin,  
oignon doux de Roscoff et châtaigne

OU

**Poire pochée aux herbes fraîches,**  
Gel herbacé, crèmeux vin rouge et cacao,  
crumble et gel aux épices

## Les Entrées —

### Pâté en croûte de La Chèze,

12,00€

Pickles de légumes, moutarde maison, huile herbacée

### Huitres 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

### 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€

Siphon de 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

### Ananas, fenouil et citron vert

10,00€

Ananas en déclinaison, fenouil confit et cake citron

