

# MENU

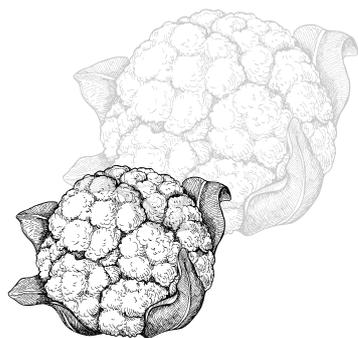
## de la Serre

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

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

### Maquereau à la flamme

Condiment feuille de figuier et vinaigrette groseille



---

### Viande du moment ou Poisson de la criée

Crèmeux chou fleur au beurre noisette,  
taboulé de chou fleur et sauce  
moutarde

OU

### Création végétarienne

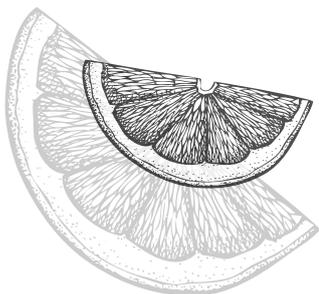
Œuf 64°C, petits pois, feta, menthe,  
berberé et pickles d'oignons rouges



---

### Fromage travaillé

Siphon de Saint-Nectaire fermier comme une tartelette,  
poire et confit d'estragon



OU

### Sablé breton aux graines de lin

Gelée de concombre et citron vert,  
crèmeux chocolat blanc et pamplemousse

## Les Entrées —

### Noix de Saint-Jacques snackées

17,00€

Salsifis, spoom châtaigne et émulsion au whisky

### Gravlax de saumon

12,00€

Céleri, condiment roquette, sauce moutarde et miel

## Les Plats —

### Faux filet de veau,

30,00€

Millefeuille de pomme de terre aux shiitakés, céleri rave et poivre rouge de kampot, jus de viande corsé

### Cabillaud "Skrei"

28,00€

Raviole ouverte de betterave, bergamote et fumet de poisson tranché à l'huile herbacée

### Création végétarienne,

22,00€

Œuf 64°C, petits pois, feta, menthe, berberé et pickles d'oignons rouges

## Les Desserts —

### Fromage travaillé,

12,00€

Saint-Nectaire fermier comme une tartelette, poire et confit d'estragon

### Chocolat et huile d'olive,

10,00€

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

### Orange sanguine, cardamome noire et lait de chèvre

10,00€

Pain de Gênes, crémeux orange sanguine, voile de lait de chèvre et meringues parfumées

