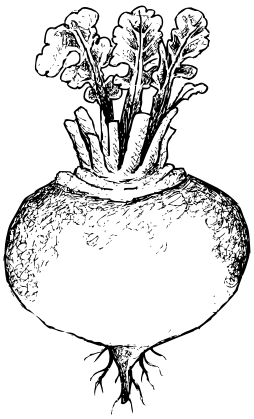
MENU DE
de la Serre

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

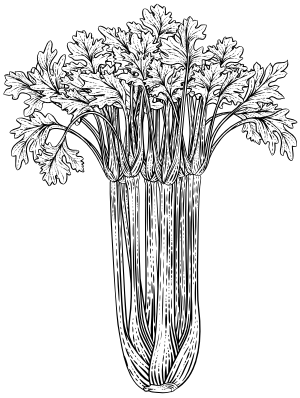
Menu à 30€:
Entrée - Plat
Dessert

Risotto de riz vénéré
Œuf confit, tuile noisette et parmesan

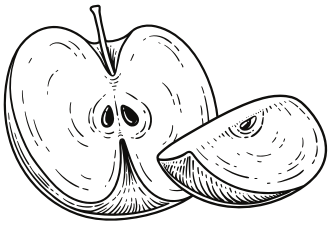


Viande du moment
ou Poisson de la criée
Déclinaison de navet, condiment citron,
sauce mentholée

ou



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



Soupe pomme et poire au basilic
Sorbet poire, chantilly citronnée,
pavot torréfié, crumble

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

Oeuf mimosa à notre façon
Mayonnaise à l'huile du moment **10€**

Terrine de Foie gras de canard mi-cuit
Pain de maïs, pop corn et chutney du moment **15€**

Œuf 64°C
Fricassé de champignons, spoom persillade et jus de légumes corsé **12€**

Les Plats

Accompagnement aux choix:
- Purée de pomme de terre
- Pomme Darphin à notre façon
- Légumes du moment

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

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€**

Pamplemousse poché cardamome
Gel citron brulé, granola de fruits secs, tuile **10€**

Brioche perdue
Topping du moment **12€**

Tiramisu revisité
Pain de gênes, crémeux chocolat au lait, espuma mascarpone, praliné maison **10€**

Viandes origine France
Prix nets TTC service inclus