

MENU

de la Serre

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

Menu à 30€:
Entrée - Plat
Dessert

Panais en textures,
Crème de haddock, condiment allium
et croûtons à l'ail

Viande du moment
ou Poisson de la criée

Purée de carotte à la cacahuète, pakchoï snacké,
chips de carotte et sauce suprême au curry vert

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

Chocolat et fruit de la passion

Crèmeux chocolat au poivre long de Java, siphon et gel
fruit de la passion, crumble cacao

Les Entrées —

Noix de Saint-Jacques snackées

17,00€

Salsifis, spoom châtaigne et émulsion de bardes 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 timiz, jus de viande corsé

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

