

MENU

de la Serre

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

Menu à 30€:
Entrée - Plat
Dessert



Royale de butternut

Granola au parmesan, spoom beurre noisette
et pickles de butternut



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

Mousseline de céleri, céleri rôti, gel au ponzu
et sauce cresson et gingembre

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

Dôme chocolat blanc à l'aneth

Cœur et gel à la pomme Granny Smith, pain de gènes

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

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,

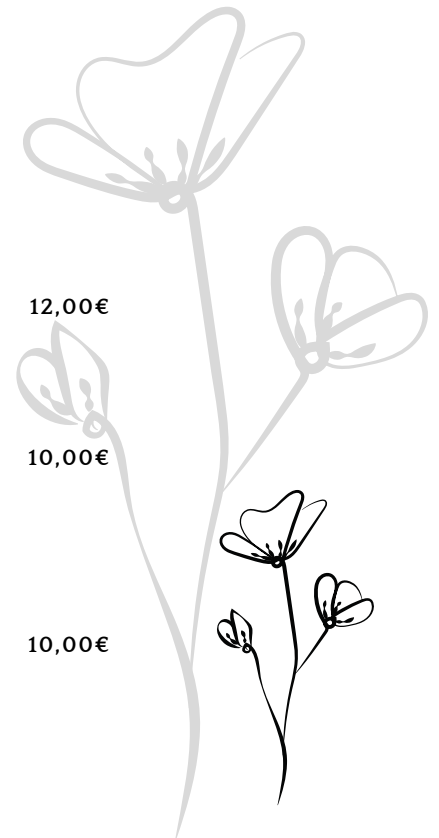
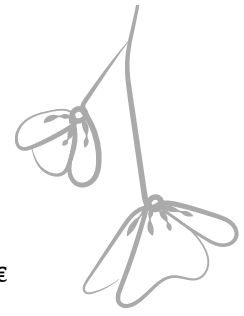
10,00€

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

Ananas, fenouil et citron vert

10,00€

Ananas en déclinaison, fenouil confit et cake citron



MENU

Disponible uniquement le 14 février au soir

de Saint Valentin

Menu unique 70€

et son accord mets et vins 30€ (optionnel)

Amuse-Bouche —

Gravlax de selle d'agneau,
roquette, pickles de graines de
moutarde, condiment piquillos

Champagne Haton Brut - Blanc de Noir

Entrée —

Noix de Saint-Jacques,
châtaignes, salsifis, émulsion de bardes

Château Tour Léognan Blanc - Pessac Léognan

Poisson —

Lieu Jaune, betterave,
sauce tranchée à l'huile herbacée

Viande —

Pintade cuite basse température,
potiron kabocha, verjus, jus de volaille

Dampt Frères Pinot Noir - Bourgogne Epineuil

Dessert —

Chocolat Saint-Domingue 70%,
fruit de la passion en textures, poivre
long de Java

Osborne Fine Tawny - Porto Rouge

Prix nets TTC service inclus