

# MENU

## de la Serre

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

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

**Patate douce confite et magret séché au paprika,**  
Boulgour croustillant au paprika fumé, purée de patate douce au  
beurre noisette et gastrique à la clémentine



---

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

Petit épeautre, poireau grillé, ketchup de courge kabocha  
et vinaigrette aux baies de Tasmanie



**OU**

**Création végétarienne**

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



---

**Fromage travaillé**

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

**OU**

**Comme une pompe à l'huile**

Diplomate fleur d'oranger, tuile pistache  
et condiment fruits secs



## 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 de timiz, 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

