

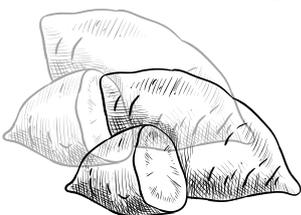
MENU

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

