

Menu de Noël



— Amuse-bouche

Huître en deux-cuisson (pochée et grillée), émulsion iodée, lard d'Arnad, cortezas.

Entrée —

Ris d'agneau au beurre d'algues, crémeux de panais, jus d'agneau corsé, salicorne.

— Plat

Pavé de Turbot rôti, topinambour-kiwi, beurre blanc oursin-ciboulette.

Fromage travaillé —

Brillat-Savarin, oignon doux de Roscoff et châtaigne.

— Dessert

Chocolat, huile d'olive, fleur de sel, tuile de foccacia.

DU LUNDI 2 DÉCEMBRE AU JEUDI 19 DÉCEMBRE
LE SOIR UNIQUEMENT 55€
ACCORD METS ET VINS 20€



MENU

de la Serre

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

Menu à 30€:
Entrée - Plat
Dessert



Endive braisée à la bière,
Polenta frite à la coppa, spoom persillade,
mayonnaise à la bière

Viande du moment
ou Poisson de la criée

Socarate d'arborio à l'encre de seiche, pak choï grillé,
sauce ajo blanco

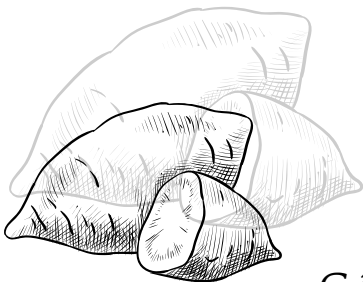
OU

Création végétarienne "Le champignon de Tarik à l'honneur"

Shiitake, pleurotes et paris brun en déclinaison,
œuf 64°C (Champignons bio et locaux)



Fromage travaillé "Le Chèvre de La Ferme de Latresne"
Siphon de chèvre frais et crottin affiné râpé comme un parmesan,
butternut, citron confit et curry vert



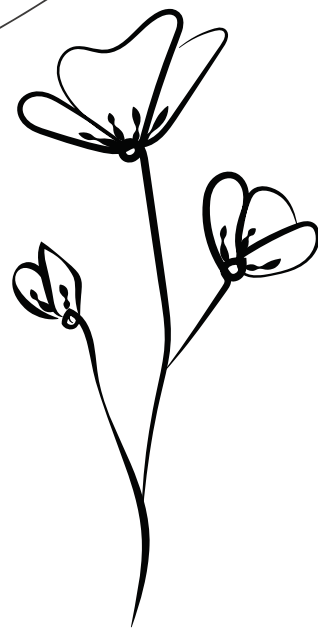
OU

Patate douce et praliné en texture,
Gâteau de patate douce, crème montée au praliné,
patate douce caramélisée et condiment patate douce au citron vert

CARTE

de la Serre

Les Entrées



Pâté en croûte maison au porc et au canard
Pickles de légumes et moutarde fumée 12€

Cannelloni de choux rouge et coques,
Coques à la marinière, jus de cuisson réduit et condiment amande épicé 12€

Les Plats

Picanha de veau
Crémeux céleri à la fève de tonka, condiment céleri, pomme et noisette,
céleri fondant, jus corsé 27€

Poulpe grillé,
Betterave grillée, salade de petits pois citronnée, sauce yaourt à l'ail noir 30€

Création végétarienne "Le champignon de Tarik à l'honneur"
Shiitake, pleurotes et paris brun en déclinaison, œuf 64°C 22€
(Champignons bio et locaux)

Les Desserts

Fromage travaillé "Le Chèvre de La Ferme de Latresne"
Siphon de chèvre frais et crottin affiné râpé comme un parmesan, butternut, citron
confit et curry vert 12€

Citron jaune et genmaicha,
Riz en textures, thé glacé 10€

Figue, thym citronné et curcuma
Papier cigarette, namelaka chocolat blanc - curcuma, spoom figue curcuma,
gel agrume et thym citronné 10€