

# 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€

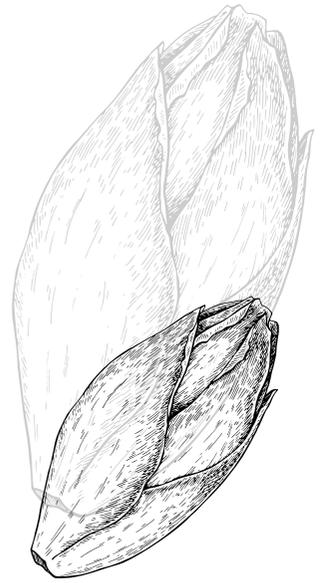


# MENU

## 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**

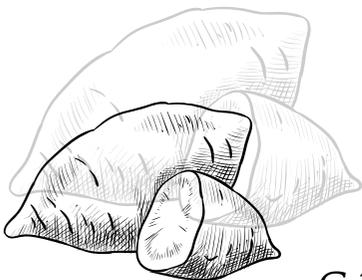
**Création végétarienne "Le champignon de Tarik à l'honneur"**

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**

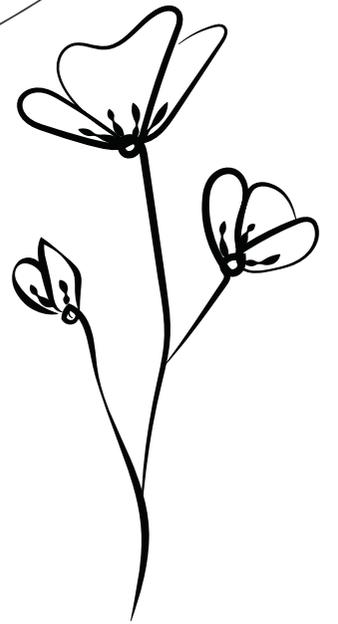
**Patate douce et praliné en texture,**

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

**Filet de bœuf de race montbéliarde,**  
Pressé de pomme de terre au gras de bœuf, panais et jus de bœuf aux brisures de truffe 35€

**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€