

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

uniquement le midi

de la Serre

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

Menu à 30€:
Entrée - Plat
Dessert



Céleri en textures et trompettes de la mort,
Condiment au jambon serrano

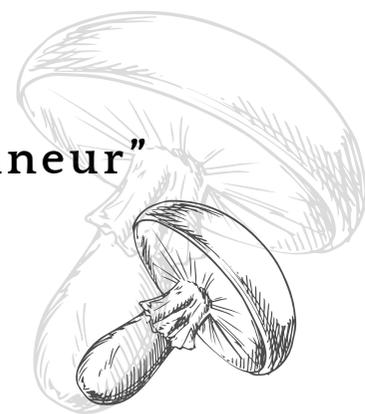
Viande du moment
ou Poisson de la criée

Potimarron, fregola sarda au beurre de sauge, sauce suprême

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

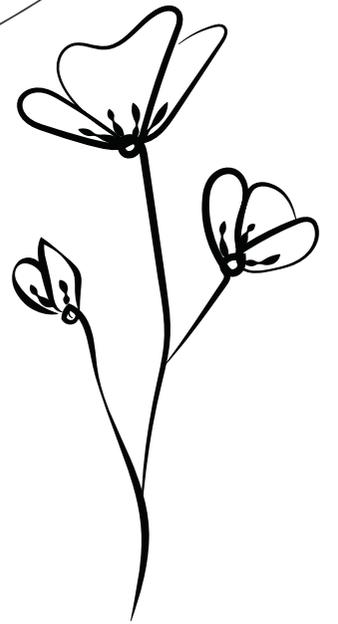
Chocolat lait alunga et clémentine,
Feuillantine, liqueur écorce d’agrumes
et biscuit clémentine



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 française,
Pressé de pomme de terre au gras de bœuf, panais, jus de bœuf, truffe fraîche 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€

Patate douce et praliné en texture,
Gâteau de patate douce, crème montée au praliné,
patate douce caramélisée, condiment patate douce au citron vert 10€

Litchi, rose et cacao
Siphon litchi, biscuit sacher, namelaka à la rose, granité et litchi frais 10€