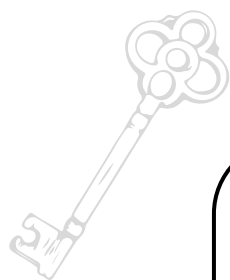
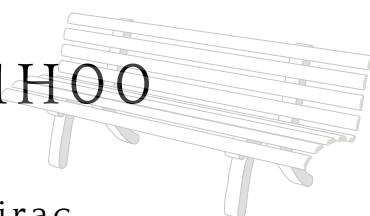


MENU

La Table de la Chèze



Du Lundi Au Vendredi
MIDI ET SOIR
12h00-13H30 et 19H30-21H00

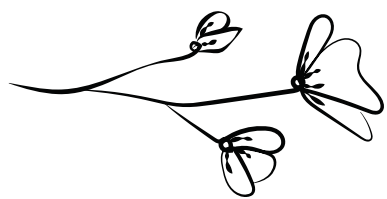


27 avenue Pierre Semiot - 33270 Floirac

MENU

AU DEJEUNER

de la Serre



Entrée - Plat - Dessert 32€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 27€

Plat 22€

Les Entrées

Raviole de champignons aux cèpes et pleurotes, coulis de mâche et baies de timur du Népal, Noisettes torréfiées.

Gravelax de truite infusé à la betterave, pickles de betterave à la badiane, émulsion de panais fumé au foin, chips de panais, vinaigrette aux agrumes, crémeux de féta et betterave..

Les Plats

Pavé de rumsteck basse température, mousseline de pomme de terre à l'ail Noir, champignons bruns rôtis au miso.

Ballotine de dos de lieu noir basse température, carotte fane braisée aux herbes, mousseline de carottes à l'orange, beurre blanc.

Création végétarienne du moment.

Les Desserts

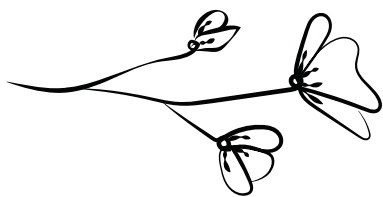
Moelleux aux noisettes du Périgord, crème Namelaka, prunes rouge rôties.

Fondant chocolat noir, ganache chocolat au lait, tuile gavotte, graines de sarrasin.

Planche de fromages, assortiment de 4 fromages, chutney du moment.

MENU *de la Serre*

AU DINER



Entrée - Plat - Dessert 39€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 33€

Plat 25€

Les Entrées

Raviole de champignons aux cèpes et pleurotes, coulis de mâche aux baies de timur du Népal, Noisettes torréfiées.

Gravelax de truite infusé à la betterave, pickles de betterave à la badiane, émulsion de panais fumé au foin, vinaigrette aux agrumes, chips de panais, crémeux féta et betterave.

Butternut rôti, crème de marron, gel d'abricot épicé et tuile de pain.

Les Plats

Suprême de poulet jaune des landes basse température, chou pak-choï braisé au thym, crémeux butternut brulé, Pickles de butternut, jus de volaille au curry vert.

Paleron de boeuf braisé au vin rouge, mousseline de pommes de terre à l'ail noir, champignons bruns rôtis au miso, croquant de trompette de la mort et jus court, émulsion poivre Kampot.

Dos de cabillaud confit aux agrumes, carotte fane braisée au romarin et thym, mousseline de carottes à l'orange, beurre blanc à la sauge, Tuile dentelle au piment oiseau, émulsion gingembre et cannelle.

Création végétarienne du moment

Les Desserts

Moelleux aux noisettes du Périgord, crème Namelaka, Reine-Claude rôties.

Finger Kalamansi, ganache montée au chocolat blanc et vanille de Madagascar, gel Kalamansi et tuile cigarette.

Chocolat, glace Truffe, fleur de sel.

Planche de fromages, assortiment de 4 fromages, chutney du moment.