

MENU

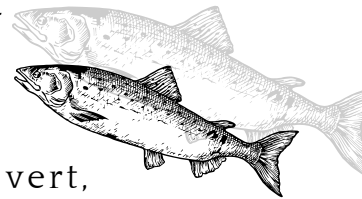
de la Serre

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

Menu à 30€:
Entrée - Plat
Dessert

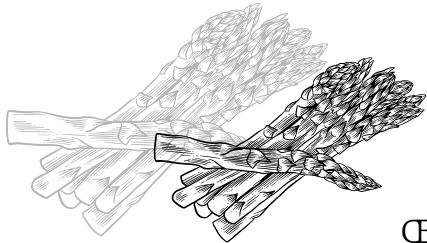
Tartare de Mulet noir

Crème d'herbe, condiment céleri branche-citron vert,
gomasio aux graines de lin, salade d'herbes



Viande du moment **ou Poisson de la criée**

Asperges blanches, pois gourmands, gnocchis à la romaine et sauce
mousseline au vadouvan



OU

Création végétarienne

Œuf 64°C, petits pois, feta, menthe,
berberé et pickles d'oignons rouges

Fromage travaillé

Siphon de Saint-Nectaire fermier comme une tartelette,
poire et confit d'estragon



OU

Le Bad Bunny

Carrot cake, carotte fane caramélisée, crème montée à l'orange,
gel de fanes à la menthe et condiment carotte-citron

Les Entrées —

Noix de Saint-Jacques snackées

17,00€

Salsifis, spoom châtaigne et émulsion 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 rouge de kampot, 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

Rhubarbe, fraise, baies de Tasmanie

10,00€

Rhubarbe pochée à la vanille, crémeux chocolat blanc aux baies de Tasmanie, textures de fraises et crumble à la farine de riz

