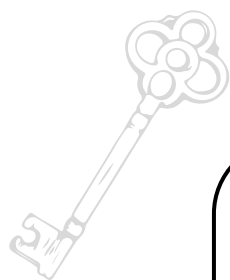
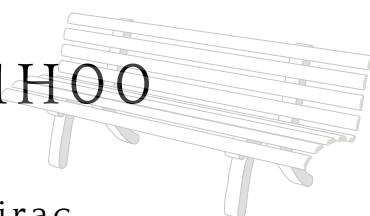


MENU

La Table de la Chèze



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

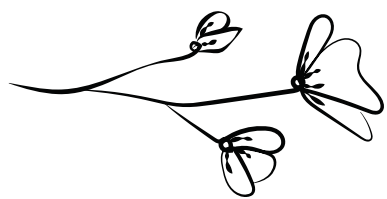


27 avenue Pierre Semiot - 33270 Floirac

MENU

AU DEJEUNER

de la Serre



Entrée - Plat - Dessert 32€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 27€

Plat 22€

Les Entrées

Raviole de champignons, crémeux de parmesan.

Tartare de thon, sauce au vin rouge, prune et chips de riz.

Les Plats

Pavé de rumsteck basse température, mousseline de pomme épicée, 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 à la sauge.

Création végétarienne du moment.

Les Desserts

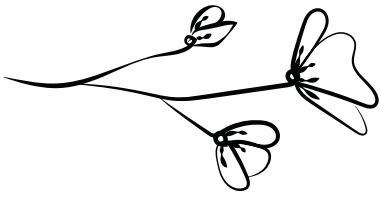
Moelleux aux noisettes du Périgord, crème Namelaka, Reine-Claude rôties.

Chocolat, glace Truffe, fleur de sel.

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

MENU *de la Terre*

AU DINER



Menu surprise de la carte en 6 temps 49€

Entrée - Plat - Dessert 39€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 33€

Plat 25€

Les Entrées

Raviole de champignons, crémeux de parmesan.

Tartare de thon, sauce vin rouge, prune et chips de riz.

Butternut rôti, crème de marrons, gel abricot épicé et tuile de pain.

Les Plats

Filet mignon de porc, choux pak-choï braisé à la sarriette, caviar d'aubergine fumé, corsé de cochon aux épices et condiments.

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 corsé.

Dos de cabillaud confit aux agrumes, carotte fane braisée aux herbes, mousseline de carottes à l'orange, beurre blanc à la sauge.

Création végétarienne du moment

Les Desserts

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

La figue de nos maraîchers, anteh et miel de Saint Denis de Pile, crème légère en infusion de cire.

Chocolat, glace Truffe, fleur de sel.

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