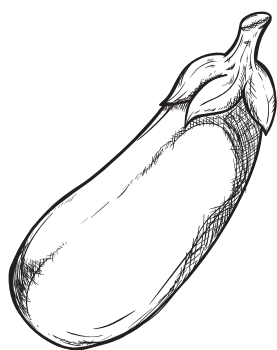


# MENU DE

## de la Serre

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

**Menu à 30€:**  
**Entrée - Plat**  
**Dessert**



**Radis beurre à notre façon**  
Carpaccio de radis, boulgour, spoom beurre,  
toast et pétales de radis rose

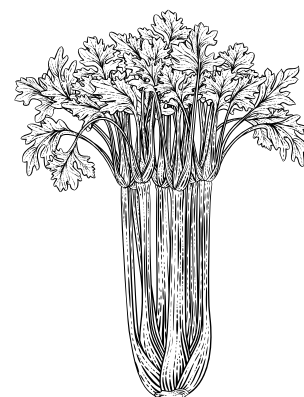


---

**Viande du moment**  
**ou Poisson de la criée**  
Salade de choux rouge et sa sauce cacahuète,  
aubergine grillée, caviar d'aubergine brûlée,  
sauce vinaigrée et sumac

ou

**Création végétarienne**  
Tagliatelles de céleri façon carbonara,  
condiment céleri et tuile parmesan



---

**Sablé breton et ananas rôti**  
Coulis exotique, diplomate caramelia

Notre carte est élaborée par notre Chef Rémi Boireau  
exclusivement à partir de produits frais et  
de saison et se renouvelle fréquemment.

# CARTE

## de la Serre

### Les Entrées

**Terrine de Foie gras de canard mi-cuit**  
Pain de maïs, pop corn et chutney du moment 15€



**Œuf 64°C**  
Fricassé de champignons, spoom persillade et jus de légumes corsé 12€

### Les Plats

**Magret de canard entier du sud ouest**  
et sa sauce bigarade 32€



**Accompagnement aux choix:**

- Purée de pomme de terre
- Pomme Darphin à notre façon
- Légumes du moment

**Faux filet de bœuf maturé (minimum 30 jours) de race française**  
et sa sauce marchand de vin 27€50

**Création végétarienne selon l'inspiration du chef 20€**

### Les Desserts

**Assortiment de fromages 15€**



**Soupe de fruit du moment**  
Sorbet du moment, chantilly maison, crumble vanille 10€

**Tiramisu revisité**  
Pain de gènes, crémeux chocolat au lait, espuma mascarpone, praliné maison 10€