

LE SERPENTINE

Entrée / plat ou plat / dessert : 35€

Entrée / plat / dessert : 40€

ENTRÉES



Tarte fine aux oignons confits au porto 13€

Crumble de céleri, émulsion légère à l'Ossau-Iraty

Tartare de Saint-Jacques et huîtres 18€

Crème de raifort, pickles d'oignon rouge, huile parfumée à l'aneth (*supplément +5€ formule*)

Coques à la 'Nduja 14€

Sauge fraîche, broccolini croquant

Tartare de veau aux anchois 18€

Moût de raisin, endive fondante à la bergamote (*supplément +5€ formule*)

PLATS



Gnocchis gratinés au Comté 25€

Huile de persil, jus de légumes au vin rouge, topinambours confits

Lieu jaune croustillant au parmesan 28€

Blettes colorées, crèmeux de cresson au beurre

Turbot poché 35€

Bisque de crustacés aux agrumes, purée de cerfeuil, salsifis confits (*supplément +10€ formule*)

Carré de porc Kintoa 28€

Peau croustillante au piment fumé, sauce au sirop d'érable et à l'anis étoilé, fenouil confit, purée d'hélianthis

Pithiviers de canard et foie gras 38€

Jus au porto, cassolette de carottes glacées au gingembre (*supplément +15€ formule*)

DESSERTS



Fromages affinés 12€

Comté 24 mois, Brie de Meaux, Rouelle cendrée

Ganache Pistache 14€

Insert à la crème anglaise, pistache, chocolat noir et glace au yaourt Grec

Moelleux à l'amande 12€

Chocolat blanc, amande torréfiées et crèmeux citron

Tartelette à la pomme 13€

Amande, compote de pomme et glace au spéculoos

Café gourmand 14€

LE SERPENTINE

Starter / main course or main course / dessert: 35€
Starter / main course / dessert: 40€

STARTERS



Thin Onion Tart 13€

Candied with Port, Celery crumble, Ossau-Iraty cheese espuma

Scallop & Oyster Tartare 18€

Horseradish cream, pickled red onion, dill-infused oil (+5€ supplement with set menu)

Cockles with 'Nduja 14€

Fresh sage and broccolini

Veal Tartare with Anchovies 18€

Grape must, bergamot-candied endive (+5€ supplement with set menu)

MAIN COURSES



Gratinated Comté Gnocchi 25€

Parsley oil, red wine vegetable jus, candied Jerusalem artichokes

Crispy Pollock with Parmesan 28€

Rainbow chard, creamy buttered watercress purée

Poached Turbot 35€

Citrus shellfish bisque, chervil purée, confit salsify (+10€ supplement with set menu)

Kintoa Pork Rack 28€

Crispy smoked-chili skin, maple syrup and star anise sauce, candied fennel, héliantis purée

Duck & Foie Gras Pithiviers 38€

Port wine jus, glazed carrots with ginger
(+15€ supplement with set menu)

DESSERTS



Selection of Aged Cheeses 12€

Comté 24 mois, Brie de Meaux, Rouelle cendrée

Almond Moelleux 12€

White chocolate, torrefied almonds, lemon cream

Pistachio Ganache 14€

Custard cream insert, pistachio, dark chocolate, Greek yogurt ice cream

Apple Tartlet 13€

Almond, apple compote, speculoos ice cream

Gourmet coffee 14€