La Serre Menu

Starter :

Terrine de Foie Gras de Canard maison, Chutney de poire
Traditional foie gras terrine, pear chutney

Cuisses de Grenouilles fraîches de France poêlées à la Niçoise
Fresh French Seared Frog legs "Niçoise" style

Main:

Bœuf Bourguignon « La Serre » Wagyu grade 5 (A)

Traditionnel « La Serre » French Beef Stew Wagyu grade 5

Homard Français entier en fricassée et sa bisque, Chou frisé

Whole French Lobster Fricassee with bisque and Cabbage

Selection of Les Frères Marchand Cheeses

Desserts :

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Madagascar vanilla custard

Poire Pochée, Champagne Sabayon

Poached pear with champagne Sabayon

Vin
Riesling, Leon Beyer (white/ blanc)

Bourgogne, "Laforet", Joseph Drouhin

Price : 150 euro (this includes 1 choice of starter, 1 choice of main course, 1 platter of cheese per person, 1 choice of dessert, and 1 glass of wine per person)