



LE SAUMON LABEL ROUGE,
*en tartare aux condiments,
salade d'herbettes et crème aigrelette*

OU

LE BOEUF,
*mariné et fumé par nos soins,
chou fermenté et mayonnaise à la truffe*

-

LE CABILLAUD,
*cuisson en croûte d'herbes,
jeunes légumes, sauce au Champagne*

OU

LE POULET JAUNE,
*à basse température et grillé à la braise,
risotto aux cèpes et émulsion au Parmesan*

OU

LE HOMARD (+10,00 €)
*rôti au beurre d'herbes, tagliatelles fraîches,
sauce homardine au safran*

-

La sélection de fromages affinés (+5,00 €)

OU

LA POIRE,
*tartelette à la crème de speculoos,
poire aux épices et crème glacée à la vanille bourbon*

Menu 3 plats:	60,00 €
Accompagnement vins:	24,00 €



LE SAUMON LABEL ROUGE,
en tartare aux condiments,
salade d'herbettes et crème aigrelette

OU

LE BOEUF,
mariné et fumé par nos soins,
choux fermenté et mayonnaise à la truffe

-
L'OEUF à 63°C,

fondue d'épinards et jeunes champignons,
émulsion au Parmesan

-
LE CABILLAUD,

cuisson en croûte d'herbes,
jeunes légumes, sauce au Champagne

OU

LE POULET JAUNE,
à basse température et grillé à la braise,
risotto aux cèpes et coulis de persil

OU

LE HOMARD (+10,00 €)
rôti au beurre d'herbes, tagliatelles fraîches,
sauce homardine au safran

-

La sélection de fromages affinés (+5,00 €)

OU

LA POIRE,
tartelette à la crème de speculoos,
poire aux épices et crème glacée à la vanille bourbon

Menu 4 plats:	75,00 €
Accompagnement vins:	32,00 €



Entrées

LE SAUMON LABEL ROUGE,	25,00 €
en tartare aux condiments, salade d'herbettes et crème aigrelette	
LE FOIE GRAS,	25,00 €
en terrine au Pineau des Charentes, chutney de chicons à la cassonade	
LA RAVIOLE,	25,00 €
farcie au fromage de chèvre, cerneaux de noix et miel, pesto de roquette et pistaches	
LE RIS DE VEAU	30,00 €
en croûte de chapelure japonaise, poêlée de cèpes, jus au persil	

Plats

LE CABILLAUD,	39,00 €
cuisson en croûte d'herbes, julienne de légumes croquants, sauce au Champagne	
LE BOEUF (filet pur)	39,00 €
grillé à la braise, tagliatelles fraîches au Parmesan et à la truffe, jus réduit au vin rouge	
LE RIZ,	25,00 €
risotto aux cèpes de Bordeaux, coulis de persil, chantilly à la truffe	
LE HOMARD 700/800 gr	demi 44,00 € entier 80,00 €

Desserts

LA DAME BLANCHE,	14,00 €
glace vanille bourbon tournée minute, coulis au chocolat Guanajia, Chantilly	
LE CHOCOLAT 70%,	15,00 €
coeur coulant tiède, sorbet orange sanguine, gel de passion	
LE PAIN PERDU,	15,00 €
caramel au beurre salé, crème chantilly, glace vanille bourbon	
LES FROMAGES,	16,00 €
sélection de fromages affinés du moment, sorbet au sirop Charlier, fruits secs et frais	



Cuisine Authentique

Nous vous remercions de votre visite et sommes très heureux de vous accueillir.

Notre restaurant est un lieu de rencontre, de partage, d'écoute et de transmission, nous souhaitons que vous profitiez d'un moment privilégié quelles que soient les circonstances.

Vous souhaitez des renseignements sur la présence d'allergènes dans nos réalisations ? Nos collaborateurs vous renseigneront avec plaisir. Il est cependant possible que la composition de nos réalisations puisse évoluer.

Pour la bonne organisation du service et de pouvoir vous offrir une cuisine de qualité, les menus sont servis pour l'ensemble de la table. Nous ne servons pas de plat unique en soirée.

Préférez-vous la sélection de fromages au dessert, merci de nous prévenir en début de repas afin de vous les servir dans les meilleures conditions.

Comme nous souhaitons que vous viviez la meilleure expérience possible, nous vous remercions de nous communiquer votre temps imparti.

Nous prenons les dernières commandes au plus tard à 13h30 et à 21h00. Le restaurant est ouvert le midi jusqu'à 16h00 et en soirée jusqu'à 00h00.

Nous travaillons exclusivement avec des produits frais et dépendons dès lors de l'approvisionnement du marché. Veuillez nous excuser en cas d'indisponibilité de certains ingrédients.

Au plaisir de vous faire plaisir,
L'équipe de Cuisine Authentique