

Entrées Froides

LA DORADE, 25,00 €
*marinée à la vinaigrette d'agrumes,
sorbet citron/gingembre, salade d'herbettes*

LE BOEUF, 25,00 €
*carpaccio à l'asiatique,
mayonnaise de Wasabi, pickles de condiments*

LA BURRATA, 25,00 €
*fines tranches de tomates au basilic,
huile d'herbes et croustillant de Parmesan*

Entrées Chaudes

LES CREVETTES, 27,00 €
*en raviole et brunoise de tomates,
coulis de persil*

LE RIS DE VEAU 30,00 €
*en croûte de chapelure japonaise,
jeunes légumes, crème de basilic*

L'OEUF, 25,00 €
*comme une salade frisée,
mousseline au vinaigre de Xérès au siphon*

Plats

LE CABILLAUD 39,00 €
*cuisson au beurre de ferme, risotto de petits légumes,
jus mousseux au Champagne*

LE BOEUF (filet pur) 45,00 €
*farci aux tomates et basilic,
jus de truffes, tagliatelles aux légumes*

LE RIZ, 25,00 €
*risotto aux cèpes et truffe,
jus de roquette, chantilly à la truffe*

LE HOMARD 700/800 gr
demi 37,50 €
entier 65,00 €

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



LA DORADE,

*marinée à la vinaigrette d'agrumes,
sorbet citron/gingembre, salade d'herbettes*

OU

LE BOEUF,

*carpaccio à l'asiatique,
mayonnaise de Wasabi, pickles de condiments*

-

LES CREVETTES,

*en raviole et brunoise de tomates,
coulis de persil*

-

LE CABILLAUD,

*cuisson au beurre de ferme,
risotto de petits légumes,
jus mousseux au Champagne*

OU

LE POULET JAUNE,

*ballottine à la livèche, jeunes légumes,
bouillon d'oignons caramélisés*

OU

LE HOMARD (+12,00 €)

*tagliatelles fraîches aux légumes du sud,
crème de homard légèrement tomatée*

-

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

OU

LA POMME,

*feuilleté à la frangipane,
crème glacée au romarin*

Menu 4 plats:

75,00 €

Accompagnement vins:

32,00 €



LA DORADE,
*marinée à la vinaigrette d'agrumes,
sorbet citron/gingembre, salade d'herbettes*

OU

LE BOEUF,
*carpaccio à l'asiatique,
mayonnaise de Wasabi, pickles de condiments*

-

LE CABILLAUD,
*cuisson au beurre de ferme,
risotto de petits légumes,
jus mousseux au Champagne*

OU

LE POULET JAUNE,
*ballottine à la livèche, jeunes légumes,
bouillon d'oignons caramélisés*

OU

LE HOMARD (+12,00 €)
*tagliatelles fraîches aux légumes du sud,
crème de homard légèrement tomatée*

-

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

OU

LA POMME,
*feuilleté à la frangipane,
crème glacée au romarin*

Menu 3 plats:
Accompagnement vins:

60,00 €
24,00 €



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