



LE LIEU,

*mariné à la vinaigrette d'agrumes,
gel de bergamote, salade d'herbettes*

OU

LE VEAU,

*fines tranches braisées,
mayonnaise à la truffe, légumes pickles*

-

LA SEBASTE,

*julienne de légumes croquants,
purée au bon beurre et infusion au safran*

OU

LA CANETTE,

*en cuisson douce aux aromates, carottes fanes braisées,
texture de carottes, jus au Porto*

OU

LE HOMARD (+10,00 €)

*risotto aux petits légumes,
crème de roquette*

-

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

OU

LA CERISE,

*ganache montée au chocolat 70% et piment d'espelette,
cerises marinées au Pineau des Charentes, glace au chocolat blanc*

Menu 3 plats:

60,00 €

Accompagnement vins:

24,00 €



LE LIEU,

*mariné à la vinaigrette d'agrumes,
gel de bergamote, salade d'herbettes*

OU

LE VEAU,

*fines tranches braisées,
mayonnaise à la truffe, légumes pickles*

-

LA TOMATE,

*farci à la crème de burrata,
parmesan croustillant, infusion de basilic*

-

LE LIEU,

*julienne de légumes croquants,
purée au bon beurre et infusion au safran*

OU

LA CANETTE,

*en cuisson douce aux aromates, carottes fanes braisées,
texture de carottes, jus au Porto*

OU

LE HOMARD (+10,00 €)

*risotto aux petits légumes,
crème de roquette*

-

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

OU

LA CERISE,

*ganache montée au chocolat 70% et piment d'espelette,
cerises marinées au Pineau des Charentes, glace au chocolat blanc*

Menu 4 plats:

75,00 €

Accompagnement vins:

32,00 €

Entrées

LE LIEU	25,00 €
<i>mariné à la vinaigrette d'agrumes, gel de bergamote, salade d'herbettes</i>	
LE VEAU	25,00 €
<i>fines tranches braisées, mayonnaise à la truffe, légumes pickles</i>	
LA TOMATE	25,00 €
<i>farci à la crème de burrata, parmesan croustillant, infusion de basilic</i>	
LE RIS DE VEAU	30,00 €
<i>en croûte de chapelure japonaise, salade de tomates cerises, coulis de basilic</i>	

Plats

LA SEBASTE	35,00 €
<i>julienne de légumes croquants, purée au bon beurre et infusion au safran</i>	
LE BOEUF (filet pur)	39,00 €
<i>grillé à la braise, tagliatelles fraîches au Parmesan et à la truffe, jus réduit au vin rouge</i>	
LE RIZ,	25,00 €
<i>risotto aux petits légumes, coulis de persil, chantilly à la truffe</i>	
LE HOMARD 700/800 gr	demi 44,00 € entier 80,00 €

Desserts

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



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