


Restaurant L'Authentique

Les Entrées

Carpaccio végétal, fromage frais du moment, vinaigrette noisette et mûres 	12 €
Filet de truite du Sud-Ouest fumé aux aiguilles de pin, bouillon anisé et fenouil croquant	12 €
Velouté de topinambours, magret séché, pignons torréfiés, jaune d'œuf confit	13 €
St Jacques juste snackées à l'huile de noisette, potimarron fondant, châtaignes	16 €

Les Plats

La pêche du jour, carottes du pays glacées, mousseline de chou-fleur & muscade, huile vierge de coquillages	18 €
Magret de canard, myrtilles, polenta crémeuse noisette, champignons de cueillette	20 €
Pavé de cabillaud cuisson basse température, voile de chorizo, déclinaison de panais, coulis d'herbes fraîches	20 €
Filet de bœuf cuit au sautoir, courge butternut & tahini, échalotes confites au Zaatar, condiment datte & citron confit	23 €

Fromages

Sélection de 3 fromages affinés au plateau	8 €
Sélection de 5 fromages affinés au plateau	12 €

Desserts

Tarte poire Williams pochée à la verveine, noix de pécan, glace caramel beurre salé	8 €
Gâteau coulant au chocolat noir 65%, potimarron confit et tandoori, glace yaourt bulgare	8 €
Le Paris-Lacanau... chou pistache, oranges confites, chocolat croquant orange	9 €
Autour de la noisette...biscuit moelleux, crème légère au praliné, noisettes caramélisées, sorbet Kalamansi	10 €

Prix net service compris



plats végétariens

Tous nos plats sont « faits maison » et réalisés sur place



ALLERGENES

