


# Restaurant L'Authentique

## CARTE DÉJEUNER

### Les Entrées

Velouté glacé de petits pois et menthe, crémeux au citron et tuile au sésame 	8 €
Le melon du Pays en gaspacho et grillé, magret de canard séché et sésame noir	9 €
Tomates du Pays, burrata et salsa basilic/pignons de pins	10 €
Planches à partager (pour 2 personnes) : Océane, du boucher, ou fromage	17 €

### Les Plats

Le plat du jour en fonction du marché	17 €
Fish and chips : filet de lieu noir dans une tempura curcuma, sauce tartare au yuzu et frites	18 €
Le burger du Vital Parc : bœuf, bacon croustillant, oignons rouges confits, roquette, comté et tomates fraîches accompagné de grosses frites	19 €

### Desserts

Sélection de 3 fromages affinés et chutneys maison	8 €
Pana cotta à la verveine, rhubarbe confite et sablé à la fève tonka	7 €
Gaspacho de fraises et thym, fraises fraîches et financier pistache	7 €
Biscuit fondant au chocolat noir, glace noisette, pamplemousse	8 €

Prix net service compris



plats végétariens

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



« Fait Maison »


### ALLERGENES




# Restaurant L'Authentique

## CARTE DÎNER

### Les Entrées

Terrine maison de volaille et pistaches, pickles de légumes de saison	9 €
Carpaccio végétal, burrata, groseilles, vinaigrette noisette et thym citron 	11 €
Velouté glacé de petits pois mentholé, bouillon anisé et gambas marinée	11 €
Truite fumée aux aiguilles de pin, condiment fenouil, orange et coriandre	12 €
Tartare de bar, myrtilles et fraises, Martini et capucine	13 €
Foie gras de canard mi- cuit, confit de tomate verte et poivre fumé	17 €

### Les Plats

Tarte de légumes d'été, caviar d'aubergine fumée, œuf bio poché et coulis de poivrons piquillos 	17 €
Dos d'esturgeon d'Aquitaine rôti, artichaut et fenouil en barigoule, tomates cerise confites	18 €
Pêche du jour en cuisson basse température, crumble de pignons et herbes fraîches, déclinaison de chou-fleur, sauce vierge	19 €
Epaule d'agneau de 7h aux herbes du jardin, polenta crémeuse à l'ail confit et caviar d'aubergine fumée, légumes du moment	19 €
Magret de canard, jeunes carottes glacées et en mousseline, courgettes à l'ail et estragon, jus aux poivres	20 €
Filet de bœuf cuit au sautoir au beurre 1/2 sel, risotto safran, ragoût de petits pois et fèves, écume de café	25 €

### Desserts

Plateau de fromages affinés et chutneys maison (3 ou 6 fromages)	8 € / 14 €
Carpaccio de tomates et fraises, glace yaourt bulgare, financier pistache	8 €
Gâteau fondant au chocolat noir, abricots rôtis au thym et en sorbet	9 €
Biscuit moelleux aux amandes, rhubarbe confire et blanc manger verveine	9 €
Tartelette framboises, crème légère aux poivres, sorbet framboise	10 €
Chou praliné et noisettes grillées caramélisées, marmelade citron/pomelos	10 €

Prix net service compris



plats végétariens

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



#### ALLERGENES

