

Restaurant L'Authentique

Entrées

Carpaccio de tomates multicolores, burrata et huile de basilic

Tartare de saumon, crème légère à l'aneth et pesto

Salade de légumes de saison croquants, œuf bio en pickles et magret fumé

Makis de courgettes et fromage frais de brebis, tomates séchées et olives noires

Carpaccio de bar, vinaigrette croquante de légumes de saison et sorbet piquillos

Plats

Selle d'agneau en basse température, croûte de piquillos et haricots coco en deux façons

Dos d'esturgeon rôti au chorizo, mousseline de carottes au cumin et côtes de blettes croquantes

Filet de bar cuit vapeur, condiment dattes et amandes, wok de légumes du moment et sauce vierge

Risotto crémeux aux champignons du moment, courgettes et copeaux de parmesan

Pièce de bœuf cuite au sautoir, fine purée de pommes de terre nouvelles et légumes du moment

Desserts

Soupe glacée à l'abricot et verveine fraîche, financier pistache

Poire pochée au vin rouge et épices douces, sorbet cassis et tuile sésame

Le framboisier fait maison, coulis de framboises

Parfait glacé à l'orange, craquant chocolat

Mousse chocolat noir 65%, granola maison

ALLERGENES

