

L'Authentique

Menu du marché


22 €

Déjeuner seulement du mardi au vendredi

Les Entrées

Entrée du Jour à l'ardoise	7 €
Millefeuille de légumes, vinaigrette à la betterave 	7 €

Les Plats

Plat du Jour à l'ardoise	15 €
Filet de canette, sauce crémeuse accompagnée de sa déclinaison de carottes au miel 	15 €

Le Fromage et desserts

Assiette de 2 fromages affinés 	7 €
Dessert du Jour à l'ardoise	7 €
Rose aux pommes et sa crème anglaise   	7 €

 Plats signature du chef Lionel Luflade

Tous nos plats sont réalisés sur place

Prix net service compris












L'Authentique

Déjeuner 12h30-14h00 et Dîner 17h00-21h30








Menu entrée plat, dessert 35€

Accord met et vin 11,50€ (2 verres)

Les Entrées

Tataki de thon snacké au sésame, mousse de petits pois, légumes en pickles	  	12 €
Ricotta au miel et brisures de noisettes sur son blinis aux herbes, espuma de betterave	   	12 €
Tartare de maigre, mangue et avocat sur son lit de quinoa	 	12 €
Blanc-manger à l'œuf, accompagné de champignon du moment et sorbet maison à la truffe	 	14 €

Les Plats

Assiette Végétarienne, déclinaison de légumes de la carte		17 €
Entrecôte prédécoupée, sauce chimichurri, rose de pomme de terre et petits légumes glacés		20 €
Agneau de 7h, sauce caramel de thym, risotto d'épeautre crémeux		22 €
Ris de veau au thym citronné et sa déclinaison autour du chou-fleur		22 €
Dorade rôtie au citron vert, petits légumes glacés à l'orange sanguine, blinis aux herbes	   	23 €

Les Fromages et les Desserts

Assiette de 3 fromages affinés		9 €
Dôme chocolat blanc, mousse de coco et son cœur passion	  	10 €
Soupe de fraises et cassis, mousse meringuée		10 €
Abricot rôti à la lavande sur son gâteau amandine	   	10 €
Millefeuille pistache et framboise	 	10 €

Prix net service compris.

Tous nos plats sont réalisés sur place



« Fait Maison »

L'Authentique

Menu enfant (de 4 à 12 ans)

15€

steak haché, frite

chunks pané de poulet, frite

Raviole à la burrata

Glace au choix

Prix net service compris

Tous nos plats sont réalisés sur place



« Fait Maison »

L'Authentique

Menu Gourmand

49 euros

Laissez-vous séduire par une déclinaison de la carte en 5 services, au gré du Chef. Partez à la découverte d'une multitude de saveurs au travers de plats élaborés avec des produits frais et locaux.

Notre équipe de salle est à votre disposition pour vous énoncer le menu et répondre à vos attentes en cas d'intolérance alimentaire.

Accord met et vin 11,50 euros (2 verres)

Accord met et vin 18,00 euros (3 verres)

Ce menu est servi à l'ensemble des convives d'une même table.

Prix net service compris

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



« Fait Maison »