





Notre carte

les entrées

L'Œuf autrement	12.50€
Poulpe grillé, arrabiata maison et taboulé végétal	14.00€
 Echalotes glacées au miso, crémeux d'amande <i>Végétalien & sans gluten</i>	13.50€




les plats

Caprice du boucher, pommes de terres primeurs de Noirmoutier, sauce sarriette	35.00€
 Polenta saisie, velouté d'asperges et carottes rôties <i>Végétalien & sans gluten</i>	22.00€
Risotto de langoustines	26.00€
Poisson entier, légumes primeurs et gremmolata	30.00€



les desserts

Le soufflé au Grand Marnier	15.00 €
 La Fraise au végétal <i>Végétalien & sans gluten</i>	13.00 €
Le chocolat, orange, piment d'Espelette	12.50 €
Financier mûres, amande et trouspinette	12.50 €



Menu de L'Authentique

42 €



ENTRÉES

6 huitres n°3 des Petits Basset

ou

Salade de cochon laqué

ou

🌿 Houmous, crackers châtaigne

PLATS

Pavé de lieu jaune, poêlée verte et panais

ou

Effiloché de cochon façon hot dog , légumes marinées

ou

🌿 Curry de légumes au lait de coco et riz noir

DESSERTS

Brioche perdue, vanille, caramel, foin

ou

Opéra

ou

🌿 Poire, rhubarbe, cajou