

Réveillon Nouvel An

180 €

La mise en bouche en trois temps

*L'œuf coque, émietté de homard, croustille d'oignon de
Roscoff, fruits de la passion, noisettes torréfiées*

*Langoustine, tête de cèpes rôtie, pomme de terre confite,
châtaigne, ail noir*

*Dauphine, chair de homard, fines épices, rouelle de
homard, caviar de Madagascar*

*Dos de bar de ligne du Bassin d'Arcachon,
farci d'une duxelles à la truffe noire, émulsion marine*

Sorbet framboise litchi arrosé de champagne

*Canard de la « Maison Burgaud » de Challans,
salsifis, coing, jeune betterave*

Mousse chocolat tiède, noisettes caramélisées

*Omelette norvégienne, glace panais vanille,
pulpe poire caramel, zeste de clémentine*

Menu du jour de l'an

120 €

La mise en bouche en quatre temps

Crèmeux de lentilles porte bonheur, Saint-Jacques rôtie

*Dos de bar de ligne du Bassin d'Arcahon,
Farci d'une duxelles à la truffe noire, émulsion marine*

Sorbet framboise litchi arrosé de champagne

*Canard de la « Maison Burgaud » de Challans,
salsifis, coing, jeune betterave*

Soufflé au grand marnier

Ou

*Omelette norvégienne, glace panais vanille, poire caramel,
zeste de clémentine*

Restaurant L'Authentic

d'Eric Thore

MENUS DE FÊTES



2024~2025

35 bld de l'Océan - 33115 PYLA SUR MER

Tel : 05 56 54 07 94