

Réveillon Nouvel An

180 €

La mise en bouche en trois temps

L'œuf coque bio émietté de homard, caviar du Bassin

*Demoiselle de Lectudy juste snackée,
légumes confits, agrumes et caviar millésimé*

*Dos de bar de ligne du Bassin d'Arcachon,
mousseline de Saint-Jacques, topinambour confit*

Sorbet framboise litchi arrosé de champagne

*Canard de la « Maison Burgaud » de Challans,
rôti au barbecue, pulpe de coing, dauphine noir de truffe*

*Fruits exotiques crus et cuits, crème onctueuse,
sabayon au champagne*

Petit soufflé au grand marnier

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'Arcachon,
mousseline de Saint-Jacques, topinambour confit*

Sorbet framboise litchi arrosé de champagne

*Canard de la « Maison Burgaud » de Challans,
rôti au barbecue, pulpe de coing, dauphine noir de truffe*

Soufflé au grand marnier

ou

Millefeuille aux framboises

Restaurant L'Authentic
d'Eric Thore

MENUS DE FÊTES



35 bl'd de l'Océan - 33115 PYLA SUR MER
Tel : 05 56 54 07 94