

## *Réveillon Nouvel An*

**180 €**

*La mise en bouche en trois temps*

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

*Demoiselle de Locudy 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 bld de l'Océan - 33115 PYLA SUR MER  
Tel : 05 56 54 07 94**