

# RESTAURANT L'AUTHENTIC

Menu à 42 €

Mise en bouche :

Ceviche de saumon

-----

Terrine de foie gras maison aux truffes

-----

Gratinée de Noix de st Jacques et homard

-----

Carré d'agneau de pays en croûte de noix  
et sa vinaigrette tiède à l'échalote

Jardin de petits légumes

-----

Aligot

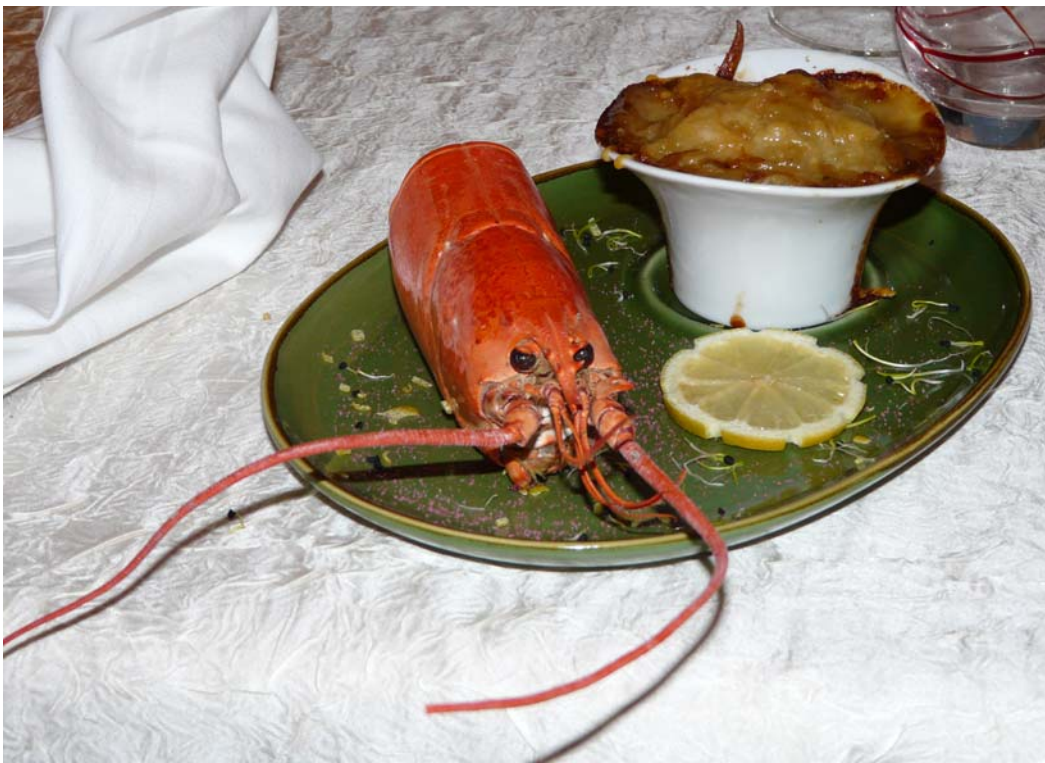
-----

Pérail fermier de brebis

-----

Parfait à la mandarine impériale et ses canilleries au chocolat

*blasen*



Ch Montus from the South-West rich white as apéritif and with foie gras and lobster and scallop gratin



Good red Côteaux du Languedoc with lamb and a real garden of little vegetables and flowers followed by sheep's cheese and this extraordinary mandarin and chocolate dessert

Jérôme excelled himself!

