

Restaurant L'Authentique

PROPOSITION DE MENU POUR 20 PERSONNES ENVIRON
POUR LE MARDI 23 JANVIER 2018 LE SOIR

34 €

avec cocktail maison

(Vodka, Cointreau, jus de citron, crème de framboise et blanquette de Limoux),
ou jus de fruits/soda et feuilletés

□□□□□

L'escalope de saumon en marinade de lait de coco
et passion, crudités au sésame et soja

ou

La salade tiède de foies de volaille, pomme verte,
oignons doux des Cévennes, vinaigrette aux airelles

□□□□□

La roulade de merlan et crevettes roses,
jus au curry vert, riz thaï et bâtonnets de légumes

ou

Le pavé de bœuf grillé au poivre mignonnette,
sauté de pommes de terre aux lardons et shiitakes

□□□□□

L'assiette gourmande de 3 desserts :
-tartelette meringuée pommes caramélisées
-pavé aux deux chocolats
-crème brûlée à la vanille

□□□□□

Café, déca, thé ou infusion

Vin compris : 1 bouteille pour 3 personnes.

Nous ne travaillons que des produits frais et tout est entièrement fait maison.

Salutations gourmandes.
Audrey BARBOT

560 route de la Pompignane - 34170 Castelnau-le-Lez
Tél. : 04.67.52.92.54

www.restaurant-lauthentique-montpellier.com

contact@restaurant-lauthentique-montpellier.com