

L'Otentik

Menu du Jour

Entrées

Tataki de thon rouge, salsa de légumes et vinaigrette au soja.
Coquilles Saint-Jacques à la bretonne.
Boudin blanc aux langoustines, jus de crustacés.
Ravioles de porc aux herbes fraîches, bouillon miso et œuf parfait.
Tarte aux champignons et ris de veau, crème de shiitakés.

Plats

Magret de canard rôti, jus acidulé.
Entrecôte de bœuf, beurre maître d'hôtel.
Poulet fermier revisité, sauce poulette.
Brochette d'agneau marinée, sauce tajine.
Pièce de veau en involtini (*jambon cru, parmesan*).
Retour de pêche (*voir ardoise*).

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites et de petits légumes cuisinés.

Desserts

Pavlova poire et miel, crème légère au thé et sorbet poire.
Crème brûlée à la vanille, tuile aux amandes.
Tarte au citron yuzu, fraises au basilic.
Fondant au chocolat, cœur coulant au chocolat blanc, crème anglaise à la pistache.

Plat	22€
Plat Dessert	29€
Entrée Plat	31€
Entrée Plat Dessert	36€

Nous informons notre aimable clientèle que, les dimanches et jours fériés, la formule complète (entrée, plat et dessert) est proposée dans son intégralité.

Menu Enfant

14,50 €

Plats

Ballottine de poulet, frites et légumes.
Poisson du marché.

Dessert

Crème brûlée à la vanille.