

LE NOIRMOUTIER

Restaurant

L'Authentique



La cuisine de L'Authentique

À L'Authentique, le restaurant est un lieu de convivialité et de partage !

La bistronomie est mise à l'honneur, à travers la cuisine traditionnelle française. Paul, Héroïse et Florian s'inspirent des produits du moment et locaux combinant leurs savoir-faire et leurs créativité pour vous proposer des plats de saison.



Nos producteurs

Ici, nous mettons en avant les producteurs auprès de qui votre restaurant L'Authentique s'approvisionne afin de vous servir en produits locaux et régionaux de qualité et en circuits courts.

C'est aussi notre façon à nous de mettre en avant notre terroir et de remercier nos producteurs qui en font sa richesse !

Fleur de sel de Noirmoutier : Marais les Angibauds - L'Épine
Fromages : Fromagerie Beillevaire - Machecoul
Ostréiculteur : Les Petits Bassets - Port du Bonhomme la Guérinière
Primeur : Maison Devaud
Mareyage : Maison Bergac





les entrées



| | |
|--|---------|
| L'Œuf autrement Œuf parfait, syphon fenouil, pamplemousse, champignons, jeunes pousses d'épinard, brioches vendéennes | 12.50 € |
| Tatin de Butternut Glace cabécou | 12.50 € |
| Poissons fumés Citron, crème ciboulette | 17.00 € |
| Soupe de poissons de nos côtes Râpé de tome fermière, aïoli maison et brioches vendéennes | 12.50 € |
| Huitre n°3 , Les Petits Bassets (les 6) Beurre Beillevaire demi-sel, vinaigre de salicorne du marais des Angibauds, citron | 14.00 € |



les plats



L'arrivage de la criée 26.00€
Purée de carottes et petits légumes

Le bar entier grillé 30.00€
Et ses petits légumes

Effiloché de cochon 17.00€
Effiloché d'épaule de cochon, tuiles dentelles, crémeux de carottes

Gnocchis poulet 19.00€
Champignons d'automne et parmesan



les desserts



| | |
|---|--------|
| L'assiette de fromage Sélection de fromages de notre affineur maître fromager Beillevaire | 14.00€ |
| Riz au lait autrement Caramel beurre salé, riz soufflé, segments d'orange, croûtons de pain d'épice | 13.00€ |
| Le Soufflé Whisky Bourbon Crème pâtissière meringue suisse | 15.00€ |
| La crème brûlée Selon l'inspiration du pâtissier | 9.00€ |
| Chocolat, maïs Praliné noisette, maïs grillé, brisures de cookies, crémeux chocolat, syphon mascarpone café | 13.50€ |



Menu du p'tit authentique

Pour les enfants (- de 10 ans) - Menu à 12.50 €



PLAT

Filet de poulet fermier accompagné de ses pommes de terre grenailles de Noirmoutier

ou

Poisson accompagné de ses pommes de terre grenailles de Noirmoutier

DESSERT

Crumble de biscuit, crèmeux chocolat et ganache montée, pop corn

+ ton sirop à l'eau