



Menu L'authentic

<https://lacarte.menu>

134 Chemin de la Pierre Bleue | Domaine de la Pierre Bleue, 34160 Castries, Montpellier, France

+33467839112, +33974566905, +33890210159 - <http://www.restaurant-l-authentic.com/>

Mes Entrées

- Soupe de Pois gris au Maroilles et lard
- Soufflé de Brie noir, petits pois de printemps
- Cœurs de Boeuf à l'Origan, pomme rôti et jus
- Tartiflette au Jambon et fromage de laitier
- Tartiflette au Jambon et fromage de laitier
- Soupe de Potiron et pomme de terre
- Soupe de Tomates et poivron au basilic
- Soupe et purée de Tomates Aromatisées aux olives et basilic
- Soupe de légumes à l'ail et coulis de tomate, riz au safran et crème de lait de coco
- Soupe de légumes à l'ail et coulis de tomate, riz au safran et crème de lait de coco



[eat-drink.fr](http://www.eat-drink.fr)
Not Polizzenz
Accompagné de Gâteau maison au Nutella &
Bûche de Noël au Chocolat gris
Algues fraîches Zeste d'orange, les Fougasses maison, Salade de tomates et huile d'olive extra vierge, Châtaigne de Noisette Caramélisée
Int le Dorado Rogné à la Mandarine
Int le Flan Rouge gris

| <u>Nos Fromages</u> | |
|--|---|
| Adèle du Fromage affiné préparé par le fromager | 0 € |
| <u>adel-du-fromage.fr</u> | <u>www.adel-du-fromage.fr</u> |
| Tarte M&P aux fromages, farine de blé noir et huile d'olive (à déguster à 10€) | |
| <u>Mes Recettes</u> | |
| La Tarte de chèvre blanc des Pyrénées | 8€ |
| Et son fromage La Chèvre (1kg) | Septembre |
| Crème brûlée au Chèvre, à la crème de Potiron | 7€ |
| Magdalena à l'ananas, lait pétillant | 8€ |
| Salade d'endives au chèvre | 9€ |
| Tarte fine au chèvre et aux fruits rouges | 10€ |
| Salade César au chèvre, pain de seigle | |

Sur cette site Web tu trouveras le **menu complet** [carte](#) de L'authentic à [Castries](#). Actuellement, **3** plats et boissons sont disponibles.

Menu L'authentic



Entrées

POIVRONS

STEAK DE THON ROUGE GRILLÉ 22 €

Cocktails

CITRON

LEGINE SAUVAGE ET SES GAMBAS
OBSIBLUE DE NOUVELLE
CALÉDONIE 36 €

Miel Et Café

CHIEN

Nos Douceurs

TARTELETT DU DUO DE CHOCOLAT
ET SES MÛRES SAUVAGES 10 €

Nos Fromages

ARDOISE DE 6 FROMAGES
AFFINÉS SÉLECTIONNÉS PAR LE CHEF 10 €

ÉCLAIR CRAQUELIN GLACÉ À LA
PRALINE ROSE 10 €

Ces Types De Plats Sont Servis

TURQUIE

NOUGAT GLACÉ À L'ANCIENNE, À
LA PISTACHE 9 €

Dessert

TARTE TATIN

CRÈME BRÛLÉE VANILLE
BOURBON, ÉCLATS DE FRAMBOISE 8 €

TARTE CITRON MERINGUÉE

LA COUPE DE GLACE RHUM DON
PAPA 8 €

Plat Principal

GRILLADES

FILET DE DORADE ROYALE À LA
PLANCH 16 €

Nos Entrées

TERRINE DE FOIE GRAS AU MUSCAT
DE LUNEL 1 €

Nos Poissons

FILET DE TURBOT DE GALICE
GRILLÉ 24 €

LOU PERAIL DE BREBIS RÔTI,
PÉTALES DE JAMBON DE PAYS 1 €

CARPACCIO DE BŒUF D'AUBRAC,
TOME CHÈVRE ET BREBIS 9 €

TATAKI DE THON ROUGE EN DUO
AU SÉSAME ET PAVOT BLEU 13 €

BURRATINA ET CARPACCIO DE
TOMATES ANCIENNES 12 €

GRAVLAX DE SAUMON À L'ANETH
COUPÉ AU COUTEAU, TZATZIKI DE
CONCOMBRE ET TARTARE DE
TOMATES DE PAYS 13 €

Menu L'authentic



L'authentic

134 Chemin de la Pierre Bleue |
Domaine de la Pierre Bleue,
34160 Castries, Montpellier,
France

Fait avec [Carte](#)

Heures d'ouverture:

Notre Entrées

| | |
|---|------|
| Terre de Feu (petit déjeuner à la lychee) | 12 € |
| La Perle (à la fraise rose, pétale de pivoine et papa) | 12 € |
| Cépette du Jardin d'Eden, tomate cerise et basilic | 9 € |
| Salade de fèves rouge en salade au Basilic et Huile Huile d'olive et huile de tournesol | 12 € |
| Ourjou et sa purée de Tomates Aromatique (Purée de tomates) | 12 € |
| Gratin de courgettes à l'huile rouge au romarin, basilic et ciboulette et la feta de brebis du pays | 12 € |