



Menus

Chef : Juan Martinez Marcano

Restaurant : Julien Lopez

Entrées

Entrée du jour **7,00**

Filet de maquereau vapeur, crème de butternut rôti et mousse wasabi
11,00

Ravioles farcies aux crevettes, artichauts confits, et amandes torrifiées,
nappés d'une émulsion de moules de bouchot et soupçon de piment
12,00

Saumon Label rouge mariné aux parfums latino-américains, crème de
chlorophylle et ses jeunes pousses
12,00

Plats

Plat du jour **13,50**

Thon mi cuit , sur un lit de mousseline d'eddos, légumes croquants et
son jus passion
20,00

Magret de canard du sud ouest rôti, sur un lit crémeux de carottes et
pommes de terre, noix de muscade, soupçon de citron vert et miel
24,00

Pièce de bœuf Black Angus, accompagné d'une mousseline de patate
douce, légumes du moment, et sa sauce coriandre
25,00

Menu du Jour

Entrée plat ou plat dessert
19,00

Entrée, plat et dessert
25,00

Fromages

Assiette de fromages sélection maison, mesclun et ses raisins
12,00

Desserts

Desserts du jour
7,50

Choux à la crème de coco parfumé au rhum vénézuélien et fruits du
moment
8,50

Douceur de chocolat et sa glace à la mangue maison
9,00

Prix net service compris

www.autana.fr