



*Philippe Boucher, Maître Cuisinier de France,
et Anthony Iorio, Chef de Cuisine,
vous proposent :*

« Menu Gourmand »

3 Plats, Dessert – 98 €

Supplément Chariot de Fromages – 15€

*A partir de 4 personnes, nous vous invitons à choisir le même Menu
pour l'ensemble des convives*

Prélude Gourmand

*Filet de Loup Fumé en Tataki, Quelques Condiments Revigorants
à la Cardamome et Citron Vert*

Ou

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit à l'Auberge,
Accompagné de Poivron Confit, Framboises et Fondue d'Oignons Nouveaux,
Croustilles de Pain*

*Queue de Langoustine Panée aux Herbes Fraîches
Légumes de Saison et sa Véritable Sauce Hollandaise*

Ou

*Fleur de Courgette de notre Ami Adam
Farcie de Lotte façon Blanquette de Coquillage*

*Aile de Pigeonneau Rôtie et Cuisse Confite et sa Tatin de Tomates
Petit Jus de Cuisson*

Ou

*Trilogie de Lapereau Cuit en Douceur
Et son Petit Jus Corsé à la Moutarde à l'Ancienne*

*La Fraise de Carpentras, Relevé de Yuzu, Timut et Basilic
Ou*

Eclaté de Maïs et Noix de Pécan en Douceur