



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

« Menu Gourmand »

3 Plats, Dessert – 96 €

Supplément Chariot de Fromages – 14€

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

Prélude Gourmand

*Duo de Taureau de Camargue en Tartare aux Pignons de Pin,
Séché et Légèrement Fumé sur sa Tartine de Céréales*

Ou

*La Truite de l'Isle-sur-la-Sorgue
sur son Sablé aux Saveurs de la Mer et d'Eau Douce*

Saint-Jacques Cuite en Coquille aux Aromates et Fines Herbes

Ou

*Dos de Turbot Farci d'une Fine Mousseline
en Chlorophylle de Poireau*

*Poitrine de Pigeonneau et sa Cuisse Confite dans l'Esprit d'une Caillette,
Petit Jus à la Cacahuète*

Ou

*Filet de Canard de la Maison Burgaud Rôti sur l'Os,
et son Délicat Jus Rafraîchissant*

*Petite Balade de la Fraise de Carpentras
entre une Pavlova et un Vacherin*

Ou

Noisette, Citron Vert et Jaune en Différentes Textures