



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

« Menu de l'Auberge »

Entrée, Plat, Dessert – 78 €

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

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

Ou

*Petite Déclinaison de la Marée,
Sa Légère Anchoïade et Légumes de Saison en Tartine*

*Poitrine de Pigeonneau et Cuisse Confite
Accompagnées de sa Tatin d'Echalotes*

Ou

*Dos de Cabillaud Poêlé sur sa Croûte de Pain,
Trilogie de Céleri, Poireau et Cacahuète*

Pressé de Poires en Douceur de Sarrasin

Ou

Eclaté de Maïs et Noix de Pécan en Douceur