



*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*

\*\*\*\*\*

*Gambas Fumées, Déclinaison de Butternut,  
Vivifiées au Citron Jaune et Confit*

*Ou*

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit à l'Auberge,  
Accompagné de Fruits de Saison et Pain d'Epices*

\*\*\*\*\*

*Dos de Daurade, Petit Ragoût de Coco, Moules et Citronnelle*

*Ou*

*Saint-Jacques Cuite en Coquille aux Aromates et Fines Herbes*

\*\*\*\*\*

*Dos de Cerf Mariné aux Herbes de la Garrigue et Huile d'Olive,  
Rôti au Sautoir,*

*Petite Sauce Acidulée à l'Epine-Vinette*

*Ou*

*Trilogie de Lapereau Cuit en Douceur*

*Et son Petit Jus Corsé à la Moutarde à l'Ancienne*

\*\*\*\*\*

*La Cabosse de Cacao de Valrhona et la Noix de Coco*

*Ou*

*Déclinaison de Citron Vert et Jaune en Différentes Textures*