



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

« Menu de l'Auberge »

*Entrée, Plat, Dessert – 74 €
avec Chariot de Fromages – 86 €*

*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

*Tartelette de nos Sous-Bois du moment et son œuf Bio Parfait,
Nuage à la Fève de Tonka*

*Dos de Cabillaud en Minestrone de Petits Légumes et Coquillages,
Pistou et Parmesan*

Ou

*Agneau de Provence Rôti au Romarin, Marbré au Nori,
Gnocchis aux Saveurs Marines, Coulis de Persil, Petit Jus de Cuisson*

*Douce Rhubarbe à la Framboise, Mousse Opalys Rhubarbe
et sa Croustillante Brioche*

Ou

Douceur de Poires au Safran et Vanille de Madagascar