



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

« Menu Gourmand »

*3 Plats, Dessert – 96 €
avec Chariot de Fromages – 108 €*

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

Prélude Gourmand

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit à l'Auberge,
Quelques Coings en Infusion d'Hibiscus*

Ou

Filet de Loup en Tataki en Douce Aioli

Mousseline de Homard, Morilles et Cocos en Dieppoise de Crustacés

Ou

Saint-Jacques Cuite en Coquille aux Aromates et Fines Herbes

*Filet Mignon de Veau en Blanquette,
Quelques Légumes de Saison et son Emulsion à la Livèche*

Ou

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

*Soufflé Froid au Chocolat Komuntu, Vivifié au Yuzu
et Glacé aux Herbes Aromatiques*

Ou

Délices de Fruits Exotiques