



*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 €*

*Menu Choisi pour l'ensemble de la table*

*Prélude Gourmand*

\*\*\*\*\*

*Daurade Royale façon Sashimi à la Clémentine  
sur sa Fondue de Poireaux en Vinaigrette*

*Ou*

*Galantine de Lapereau et son Cromesquis d'Epaule Confite à l'Estragon  
Accompagnée de Petits Condiments*

\*\*\*\*\*

*Galinette et Grenailles Rôties sur son Coulis de Verdure  
Réhaussée de Citron Jaune et Raifort*

*Ou*

*Filet de Canard à l'Orange et Graines de Moutarde*

\*\*\*\*\*

*Velours d'Amande Douce en Duo de Coing et Potimarron  
Aux Effluves de Vin Chaud*

*Ou*

*Tarte Fine de Poire en Bourdaloue et sa Glace Vanille Minute,  
Croustille de Chocolat Noir*

*Pour les clients en séjour, le Chef propose un Menu différent  
chaque jour sur la base de ce menu, à réserver avant 12h00.*