



*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

*Gambas Marinée au Basilic Thaï,
Légumes de Saison en Vinaigrette de Tomate Vivifiée au Gingembre
Ou*

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

*Poitrine de Cochon de Provence Cuite en Douceur au Nori et Ail Noir
Crème d'Ail Doux, Chips de Couenne
Ou*

*Queue de Lotte Façon Meunière
Accompagnée d'une Fine Purée d'Agata au Citron Confit*

*Entre un Chocolat et un Café Liégeois
Revisité à l'Écume d'Amande de Provence
Ou*

*Fruits à Noyaux Rafraîchis et Poêlés au Rinquiquin
Crème Légère à la Lavande*