



*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 €

Menu Choisi pour l'ensemble de la table

Prélude Gourmand

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit à l'Auberge,
En Déclinaison de Fruits Exotiques*

Ou

Raviole de Gambas, d'Huître, Petits Légumes, Perles de Yuzu et Epinard

Noix de Saint-Jacques en Coque aux Aromates et Fines Herbes

Ou

*Les Légumes Racines Accompagnés
d'un Dos de Turbot au Citron Vert et Noisette*

Confit de Pigeon des Costières Servi à la Royale façon Périgourdine

Ou

Moelleux de Veau Cuit en Douceur, Risotto d'Orge Perlé, Fenouil et Morilles

*La Granny Smith, le Sésame Noir et Chocolat Dulcey
dans un Eclair de Gourmandises*

Ou

*Duo de Châtaigne en Sorbet et Moelleux Pain de Gêne
Rehaussé de Baies de Cassis et Genièvre*