



*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*

*Rouget Grondin et Grenailles Rôties sur son Coulis de Verduze
Réhaussée de Citron Jaune et Raifort*

Ou

Filet de Canard à l'Orange et Graines de Moutarde

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

Ou

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