



*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 aux Cinq Poivres et Cuit à l'Auberge,
Petit Pain Brioché et Condiments*

Ou

*Daurade Royale façon Sashimi au Pamplemousse Rosé
sur sa Fondue de Poireaux en Vinaigrette de Yuzu*

Langoustine et Morilles en Nage de Févettes

Ou

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

*Agneau de Provence Rôti au Romarin, Marbré au Nori,
Gnocchis aux Saveurs Marines, Coulis de Persil, Petit Jus de Cuisson*

Ou

*Poitrine de Pintade en Mousseline Forestière Cuite en Douceur,
Oignon Blanc Confit et Petits Légumes*

*Fraises de Carpentras à la Vanille et Pistou
Sorbet Fraise, Basilic et Huile d'Olive de Castelas*

Ou

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