



*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

*Duo de Taureau de Camargue en Tartare aux Pignons de Pin,
Séché et Légèrement Fumé sur sa Tartine de Céréales*

Ou

Vinaigrette d'Asperges et Petits Pois

Accompagnés de Gambas et Noix de Saint-Jacques

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

Ou

*Filet de Mignon de Veau et son Risotto d'Orge Perlé, Fenouil et Parmesan,
Jus Corsé de Veau*

*Douce Rhubarbe à la Framboise, Mousse Opalys Rhubarbe
et sa Croustillante Brioche*

Ou

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