



*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*

*Truite de l'Isle sur la Sorgue Marinée  
aux Délicates Epices et Verveine Citronnelle*

\*\*\*\*\*

*Dos de Cabillaud en Minestrone de Petits Légumes et Coquillages,  
Pistou et Parmesan*

*Ou*

*Filet de Mignon de Veau cuit en Douceur aux Saveurs de la Provence,  
Arrosé de son Petit Jus Corsé*

\*\*\*\*\*

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

*Ou*

*L'Amande de Provence en Différentes Textures,  
Accompagnée de Fruits à Noyaux du Moment*