



*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

Filet de Loup en Tataki en Douce Aioli

*Fleur de Courgette du Père Adam en Mousseline de Langoustine,
Morilles et Coco Blanc au Coulis de Crustacés*

Ou

Blanc de Saint-Pierre et sa Tartine d'Aubergine,

Vierge de Tomate et Coulis du Soleil

*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

*L'Abricot à la Verveine et Poivre Tchuli
sur son Fromage Blanc Bio de Brebis à la Vanille*