



*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 et Cuit à l'Auberge,  
à la Tomate et au Poivre Blanc  
Petit Pain Brioché à la Provençale*

*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*

\*\*\*\*\*

*Soufflé Froid au Chocolat Komuntu, Vivifié au Yuzu  
et Glacé aux Herbes Aromatiques*

*Ou*

*La Nectarine à la Verveine et Poivre Tchuli  
sur son Fromage Blanc Bio de Brebis à la Vanille*