



*Philippe Boucher, Maître Cuisinier de France,
et Anthony Iorio, Chef de Cuisine,
vous proposent :*

« Menu Gourmand »

3 Plats, Dessert – 96 €

Supplément Chariot de Fromages – 14€

*A partir de 4 personnes, nous vous invitons à choisir le même Menu
pour l'ensemble des convives*

Prélude Gourmand

*La Langoustine dans une Fleur de Courgette
en Délicate Vinaigrette de Tomate et Basilic*

Ou

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit à l'Auberge,
Déclinaison de Fruits Rouges et Petite Brioche en Surprise*

Dos de Turbot Farci d'une Fine Mousseline en Chlorophylle de Poireau

Ou

Retour de Pêche au Coulis de Bouillabaisse façon Raimu

*Poitrine de Pigeonneau et Cuisse Confite
accompagnées de sa Tatin d'Echalotes*

Ou

*Déclinaison d'Agneau de Provence, Ail Noir et Aubergine
Petit Jus au Thym*

*Petite Balade de la Fraise de Carpentras
entre une Pavlova et un Vacherin*

Ou

Noisette, Citron Vert et Jaune en Différentes Textures