



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

« Menu Gourmand »

3 Plats, Dessert – 98 €

Supplément Chariot de Fromages – 15€

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

Prélude Gourmand

*Gambas Fumées, Déclinaison de Butternut,
Vivifiées au Citron Jaune et Confit*

Ou

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit à l'Auberge,
Accompagné de Poivron Confit, Framboises et Fondue d'Oignons Nouveaux,
Croustilles de Pain*

*Queue de Langoustine Panée aux Herbes Fraîches
Légumes de Saison et sa Véritable Sauce Hollandaise*

Ou

Saint-Jacques Cuite en Coquille aux Aromates et Fines Herbes

*Aile de Pigeonneau Rôtie et Cuisse Confite et sa Tatin de Tomates
Petit Jus de Cuisson*

Ou

*Trilogie de Lapereau Cuit en Douceur
Et son Petit Jus Corsé à la Moutarde à l'Ancienne*

La Fraise de Carpentras, Relevé de Yuzu, Timut et Basilic

Ou

Eclaté de Maïs et Noix de Pécan en Douceur