



*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 €*

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

Prélude Gourmand

*Duo de Taureau de Camargue en Tartare aux Pignons de Pin,
Séché et Légèrement Fumé sur sa Tartine de Céréales*

Ou

*Tartelette de Champignons du moment et son œuf Bio Parfait,
Nuage à la Fève de Tonka*

Lotte Rôtie en Habit d'Hiver, Potimarron et Coques en Petite Nage

Ou

*Déclinaison de Veau en Blanquette,
Quelques Légumes de Saison et son Emulsion à la Livèche*

*Soufflé Froid au Chocolat Noir Valrhona et Crème de Châtaigne,
Vivifié aux Agrumes*

Ou

Douceur de Poires au Safran et Vanille de Madagascar