



*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 €*

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

Prélude Gourmand

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit à l'Auberge,
Quelques Coings en Infusion d'Hibiscus*

Ou

Filet de Loup en Tataki en Douce Aioli

Mousseline de Homard, Morilles et Cocos en Dieppoise de Crustacés

Ou

*Saint-Jacques Cuite en Coquille
aux Aromates et Fines Herbes*

*Dos de Cerf Mariné à l'Huile d'Olive aux Saveurs de la Garrigue,
Juste Poêlé, Sauce Grand Veneur*

Ou

*Poitrine de Pigeonneau
et sa Raviole de Cuisse Confite dans l'Esprit d'une Caillette,
Petit Jus à la Cacahuète*

Noisette, Citron Vert et Jaune en Différentes Textures

Ou

Délices de Fruits Exotiques