



*Le Chef de Cuisine, Philippe Boucher,  
Maître Cuisinier de France vous propose :*

### *Menu de l'Auberge*

*2 plats au Choix – Fromage – Dessert 73 euros*

*2 plats au Choix – Dessert 63 euros*

*Raviole et Poêlée de Homard au Gingembre et Citron Confit  
Accompagné d'une Tartine de Légumes en Crudités*

*Ou*

*Rigatonis d'Artichaut, Foie Gras et Truffe,  
Velouté d'Artichauts en Barigoule*

\*\*\*\*\*

*Duo de Noix de Saint-Jacques Poêlées au Lard sur sa Fondue d'Endives,  
et à la Coque aux Aromates*

*Ou*

*Filet de Canette Rôtie sur sa Réduction de Banyuls au Gingembre  
adoucie de Crème Fleurette*

\*\*\*\*\*

*La Sélection de Fromages Frais et Affinés*

\*\*\*\*\*

*Vanille et Praliné Roulés d'un Biscuit Cacao, Marmelade de Mandarine Maison*

*Ou*

*Millefeuille de Chocolat Noir et Parfait Marron  
Accompagné de sa Verrine Mont Blanc Revisitée*

*Pour les clients en séjour, le Chef propose un Menu différent  
chaque jour sur la base de ce menu. à réserver avant 12h00.*

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,  
merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel*

## Menu Gourmand

*3 plats au Choix – Fromage – Dessert 98 euros*

*3 plats au Choix – Dessert 88 euros*

### *Prélude Gourmand*

\*\*\*\*\*

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit aux Cinq Poivres,  
Petite Tartine de Lentilles à l'Ancienne*

*Ou*

*Trilogie d'Huîtres de Marennes, Céleri à la Noisette,  
Gelée de Concombre-Kiwi et Provençale en Bohémienne*

\*\*\*\*\*

*Croustillante Langoustine et Petits Légumes Croquants  
dans sa Délicate et Douce Anchoïade*

*Ou*

*Goujonnette de Bar et Morille Farcie, une Fine sauce Façon Dieppoise*

\*\*\*\*\*

*Selle d'Agneau Mariné aux Légumes, Huile d'Olives et Aromates,  
Petit Jus de Cuisson*

*Ou*

*Aile de Pigeonneau Rôtie et sa Cuisse Confite aux Olives Vertes et Noires*

\*\*\*\*\*

*La Sélection de Fromages Frais et Affinés*

\*\*\*\*\*

*Vacherin Déstructuré aux Fruits Exotiques et Glace Fruits de la Passion*

*ou*

*Poire Belle Hélène Inversée Façon Pierre Testu*

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,  
merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel*

# *Le Grand Menu Découverte de Cassagne*

*4 plats au Choix – Fromage – Dessert 105 euros*

*Prélude Gourmand*

\*\*\*\*\*

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit aux Cinq Poivres,  
Petite Tartine de Lentilles à l'Ancienne*

*Ou*

*Trilogie d'Huîtres de Marennes, Céleri à la Noisette,  
Gelée de Concombre-Kiwi et Provençale en Bohémienne*

\*\*\*\*\*

*Croustillante Langoustine et Petits Légumes Croquants  
dans sa Délicate et Douce Anchoïade*

\*\*\*\*\*

*Goujonnette de Bar et Morille Farcie, une Fine sauce Façon Dieppoise*

\*\*\*\*\*

*Selle d'Agneau Mariné aux Légumes, Huile d'Olives et Aromates,  
Petit Jus de Cuisson*

*Ou*

*Aile de Pigeonneau Rôtie et sa Cuisse Confite aux Olives Vertes et Noires*

\*\*\*\*\*

*La Sélection de Fromages Frais et Affinés*

\*\*\*\*\*

*Vacherin Déstructuré aux Fruits Exotiques et Glace Fruits de la Passion*

*ou*

*Poire Belle Hélène Inversée Façon Pierre Testu*

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,  
merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel*

*Menu du Déjeuner* *42.00 euros*  
*1 Plat et 1 dessert au choix à la carte*

*Menu Enfant* *23.00 euros*  
*1 Petite Entrée, Poisson ou Viande Garnis et Dessert*

## *Plats Tout Légumes*

*Croustillant de Légumes de Saison*  
*Arrosé de Pistou et Vinaigre Balsamique 26 €*  
\_\_\_\_\_ \* \* \* \* \_\_\_\_\_

*Salade Mixte de Légumes Cuits et Crus 21 €*  
\_\_\_\_\_ \* \* \* \* \_\_\_\_\_

*Petits Légumes Farcis 25 €*  
\_\_\_\_\_ \* \* \* \* \_\_\_\_\_

*Pomme Purée au Citron Confit,*  
*Arrosée de Sauce aux Aromates 21 €*  
\_\_\_\_\_ \* \* \* \* \_\_\_\_\_

*Soupe de Légumes en Velouté*  
*au Beurre Frais ou à l'Huile d'Olive 18 €*

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,*  
*merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel*

# A la Carte

## **Première Assiette**

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit aux Cinq Poivres,  
Petite Tartine de Lentilles à l'Ancienne 37 €*

*Trilogie d'Huîtres de Marennes, Céleri à la Noisette,  
Gelée de Concombre-Kiwi et Provençale en Bohémienne 29 €*

*Raviole et Poêlée de Homard au Gingembre et Citron Confit  
Accompagné d'une Tartine de Légumes en Crudités 34 €*

*Rigatonis d'Artichaut, Foie Gras et Truffe Blanche,  
Velouté d'Artichauts en Barigoule 36 €*

*Croustillante Langoustine et Petits Légumes Croquants  
Dans sa Délicate et Douce Anchoïade 32 €*

## **Deuxième Assiette de Poisson, Viande et Volaille**

*Duo de Noix de Saint-Jacques Poêlées au Lard sur sa Fondue d'Endives  
et à la Coque aux Aromates 34 €*

*Filets de Sole Cuit « Meunière » et sa Pomme Purée au Citron Confit 48 €*

*Goujonnette de Bar et Morille Farcie, une Fine sauce Façon Dieppoise 39 €*

*Croustillant de Légumes de Saison et Queue de Homard,  
Arrosés de Pistou et Vinaigre Balsamique 36 €*

*Filet de Canette Rôtie sur sa Réduction de Banyuls au Gingembre  
adoucie de Crème Fleurette 32 €*

*Selle d'Agneau Mariné aux Légumes, Huile d'Olives et Aromates,  
Petit Jus de Cuisson 38 €*

*Aile de Pigeonneau Rôtie et sa Cuisse Confite aux Olives Vertes et Noires 42€*

*Carré d'Agneau au Thym et sa Tranche de Gigot au Romarin,  
Petits Légumes Farcis 44 €*

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,  
merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel*

## *A la Carte*

*La Sélection de Fromages Frais et Affinés 21 euros*

## *Les Desserts*

*26 euros*

*(Pour vous éviter une attente, nous vous suggérons de commander votre dessert en début de repas)*

*Millefeuille de Chocolat Noir et Parfait Marron  
Accompagné de sa Verrine Mont Blanc Revisitée*

\*\*\*\*\*

*Vanille et Praliné Roulés d'un Biscuit Cacao, Marmelade de Mandarine Maison*

\*\*\*\*\*

*Duo de Soufflé Grand Marnier Chaud et Glacé*

\*\*\*\*\*

*Vacherin Déstructuré aux Fruits Exotiques et Glace Fruits de la Passion*

\*\*\*\*\*

*Poire Belle Hélène Inversée Façon Pierre Testu*

*Tout le Pain qui vous sera Proposé est Pétri et Cuit à l'Auberge  
Toutes Nos Viandes Bovines sont d'Origine Européenne*

*Nos prix sont affichés toutes taxes comprises*

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,  
merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel*

AUBERGE DE CASSAGNE

450 Avenue de Cassagne - 84130 - LE PONTET AVIGNON  
Tel. : +33 (0)4 90 31 04 18 - Fax : +33 (0)4 90 32 25 09  
resa@aubergedecassagne.com - www.aubergedecassagne.com