

*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 €*

Prélude Gourmand

*Terrine de Joue de Bœuf Confite aux Petits Légumes en Gelée de Gingembre
Ou*

*Duo de Gambas, Cuite en Soupe de Pistou
et Marinée à l'Huile d'Olive de Castelas et Piment d'Espelette*

*Rouget Barbet et Rascasse comme une Bouillabaisse,
Rouille Sétoise à notre Façon*

Ou

*Poitrine de Cochon du Ventoux Infusée aux Herbes de la Garrigue,
Olives Vertes et Noires*

*Fine Tarte de Pomme et Coing Rôtis et en Gelée
Réhaussée de Fines Herbes et d'Epices*

Ou

*Le Chocolat Caraïbe et Noisettes Torréfiées
sur son Biscuit Façon Brownie*

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

« Menu Gourmand »

3 Plats, Dessert – 96 €

avec Chariot de Fromages – 108 €

Prélude Gourmand

*Foie Gras de Canard Poché dans un Vin Chaud Légèrement Epicé
Servi Froid comme une Terrine*

Ou

*Cromesquis Gourmand à la Truffe, Velouté de Butternut
et Eclats de Châtaigne*

Coquille Saint-Jacques aux Aromates et Fines Herbes

Ou

Petit Ragoût de Morilles en Dieppoise et sa Mousseline de Langoustine

*Aile de Pigeonneau Rôtie sur l'Os et sa Cuisse Confite
Petit Jus de Cuisson*

Ou

*Moelleux de Veau Cuit en Basse Température
et Ris de Veau en Ballotine aux Sucrs de Réglisse*

Poires et Noix de Pécan autour du Chocolat et de la Vanille

Ou

Duo de Marrons Confits et Cassis en Différentes Textures

« *Le Grand Menu Découverte de Cassagne* »

4 Plats, Chariot de Fromages, Dessert – 116 €

Prélude Gourmand

*Foie Gras de Canard Poché dans un Vin Chaud Légèrement Epicé
Servi Froid comme une Terrine*

Ou

*Cromesquis Gourmand à la Truffe, Velouté de Butternut
et Eclats de Châtaigne*

Coquille Saint-Jacques aux Aromates et Fines Herbes

*Petit Ragoût de Morilles en Dieppoise
et sa Mousseline de Langoustine*

*Aile de Pigeonneau Rôtie sur l'Os et sa Cuisse Confite
Petit Jus de Cuisson*

Ou

*Moelleux de Veau Cuit en Basse Température
et Ris de Veau en Ballotine aux Sucrs de Réglisse*

Poires et Noix de Pécan autour du Chocolat et de la Vanille

Ou

Duo de Marrons Confits et Cassis en Différentes Textures

Menu du Déjeuner

45 €

1 Plat et 1 Dessert au Choix à la Carte

Menu Enfant

24 €

1 Petite Entrée, Poisson ou Viande Garnis et Dessert

Plats Tout Légumes

*Croustillant de Légumes de Saison
Arrosé de Pistou et Vinaigre Balsamique Réduit 27 €*

*Salade Mixte de Légumes Cuits et Crus
en Vinaigrette Fines Herbes 23 €*

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

*Petit Ragoût de Morilles en Dieppoise
et Pomme Fondante au Safran 32 €*

Soupe au Pistou de Légumes et sa Tartine Crème de Basilic 26 €

A la Carte

Première Assiette

*Cromesquis Gourmand à la Truffe, Velouté de Butternut
et Eclats de Châtaigne 38 €*

*Foie Gras de Canard Poché dans un Vin Chaud Légèrement Epicé
Servi Froid comme une Terrine 42 €*

*Terrine de Joue de Bœuf Confite
aux Petits Légumes en Gelée de Gingembre 34 €*

*Duo de Gambas, Cuite en Soupe de Pistou
et Marinée à l'Huile d'Olive de Castelas et Piment d'Espelette 37 €*

Deuxième Assiette de Poisson, Viande et Volaille

Petit Ragôut de Morilles en Dieppoise et sa Mousseline de Langoustine 42 €

Coquilles Saint-Jacques aux Aromates et Fines Herbes 44 €

*Rouget Barbet et Rascasse comme une Bouillabaisse,
Rouille Sétoise à notre Façon 39 €*

*Poitrine de Cochon du Ventoux Infusée aux Herbes de la Garrigue,
Olives Vertes et Noires 37 €*

*Ailes de Pigeonneau Rôties sur l'Os et ses Cuisses Confites
Petit Jus de Cuisson 44 €*

*Moelleux de Veau Cuit en Basse Température
et Ris de Veau en Ballotine aux Sucrs de Réglisse 41 €*

Toutes Nos Viandes sont d'Origine Française

A la Carte

La Sélection de Fromages Frais et Affinés 24 €

Les Desserts de notre Cheffe Pâtissière Maud Poli 27 €

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

*Fine Tarte de Pomme et Coing Rôtis et en Gelée
Réhaussée de Fines Herbes et d'Epices*

Duo de Marrons Confits et Cassis en Différentes Textures

Poires et Noix de Pécan autour du Chocolat et de la Vanille

*Le Chocolat Caraïbe et Noisettes Torréfiées
Sur son Biscuit Façon Brownie*

*Une Belle Assiette Sorbets et Glaces Maison
Composée selon vos Désirs et les Parfums du Moment*

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.*

Nos prix sont affichés toutes taxes comprises