



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

A la Carte

Première Assiette

Foie Gras de Canard Mariné et Cuit au Poivre Noir et à l'Anis Etoilé 38 €

*Noix de Saint-Jacques et Asperges Blanches
Réduction d'Orange et Yuzu, Noisettes Torréfiées 34 €*

*Raviole et Poêlée de Homard aux Petits Légumes,
Accompagné d'une Tartine de Racines en Crudités 28 €*

*Fleur de Courgette Farcie de Lotte, Artichaut et Truffe Blanche,
Mousseux Beurre Blanc 39 €*

*Belle Huître Pochée en Pot au Feu de Légumes
à la Cardamome 36 €*

Deuxième Assiette de Poissons, Viande et Volaille

Filets de Sole Cuit « Meunière » et sa Pomme Purée au Citron Confit 46 €

*Cabillaud Cuit en Douceur, Beurre de Coquillage Safrané,
Petite Brandade, Mousseux au Thym 34 €*

*Queue de Homard Cuit à la Vapeur de Séchuan
et Fleur de Sel de Camargue, Morilles en Ragoût de Crustacés
36 €*

*Filet Mignon de Petit Cochon, Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée
Sucs de Porto et Gingembre Adoucis de Crème Fleurette 36 €*

*Le Râble de Lapin Farcî Forestière et ses Côtelettes Panées,
Cèpes en Bonbon et Duxelles de Champignons 38 €*

*Aile de Pigeonneau Braisée, sa Cuisse Confite à la Royale
Petit Jus de Cuisson Lié au Caramelia, 36 €*

*Duo de Bœuf, Joue Confite à la Provençale et
Salpicon d'Entrecôte Crue aux Févettes et Estragon 35 €*

*Carré d'Agneau au Thym et sa Tranche de Gigot au Romarin,
Petits Légumes Farcis 36 €*

A la Carte

La Sélection de Fromages Frais et Affinés 20 euros

Les Desserts

24 euros

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

*Rhubarbe Rôtie à la Vanille et Sucre de Canne,
Fraises en Petite Déclinaison*

*Marron, Ganache et Café Façon Tiramisu
Rafraichi de son Granité aux Fruits du Soleil*

*Pressé de Pomme Tiède,
Léger Feuilleté et son Mousseux Glacé Caramélia*

*Calisson de Provence Glacé, Fruits de la Passion,
Ananas Confit et son Velours de Chocolat*

Le Véritable Soufflé Chaud au Grand Marnier

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

*La T.V.A. a baissé, certains prix aussi
Nos prix sont affichés toutes taxes comprises*

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