



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

Menu de l'Auberge

2 plats au Choix – Fromage – Dessert 75 euros

2 plats au Choix – Dessert 65 euros

Prélude Gourmand

Duo de Gambas Sauvage et Crabe Royal en Fraîcheur d'Avocat

Ou

*Saumon Fumé Maison Pané au Sésame,
Méli Mélo de Petits Légumes en Cocktail*

*Dos de Maigre et Coquillages en Infusion de Citronnelle,
Gnocchis aux Herbes Fraîches et Citron Confit*

Ou

Moelleuse Pintade et Foie Gras de Canard Poêlé en Gastrique à l'Estragon

La Sélection de Fromages Frais et Affinés

Brioche Mousseline à la Vanille et Framboise Façon Tropézienne

Ou

Fondante Poire et Duo de Chocolat Jivara, Guanaja, en Belle Hélène

*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,
Gelée et Chutney de Fruits et Petit Pain d'Epices Brioché*

Ou

*Filet de Rouget Cuit en Basse Température aux Saveurs Provençales
Accompagné d'une Glace au Lait Fumé*

*Fleur de Courgette Farcie en Bohémienne
et Suprême de Thon Mariné, Sauce Vierge*

Ou

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

Noix et Ris de Veau Braisé dans son Jus de Cuisson à la Réglisse

Ou

*Aile de Pigeonneau Rôtie au Banyuls sur sa Soubise d'Oignon Doux
et sa Cuisse Confite*

La Sélection de Fromages Frais et Affinés

Délice de Fraises et Rhubarbe Rôtie à la Pistache

Ou

Fondante Tarte au Chocolat Araguani et son Soufflé Glacé à la Cerise

*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,
Gelée et Chutney de Fruits et Petit Pain d'Epices Brioché*

Ou

*Filet de Rouget Cuit en Basse Température aux Saveurs Provençales
Accompagné d'une Glace au Lait Fumé*

*Fleur de Courgette Farcie en Bohémienne
et Suprême de Thon Mariné, Sauce Vierge*

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

Noix et Ris de Veau Braisé dans son Jus de Cuisson à la Réglisse

Ou

*Aile de Pigeonneau Rôtie au Banyuls sur sa Soubise d'Oignon Doux
et sa Cuisse Confite*

La Sélection de Fromages Frais et Affinés

Délice de Fraises et Rhubarbe Rôtie à la Pistache

Ou

Fondante Tarte au Chocolat Araguani et son Soufflé Glacé à la Cerise

*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,
Gelée et Chutney de Fruits et Petit Pain d'Épices Brioché 37 €*

*Filet de Rouget Cuit en Basse Température aux Saveurs Provençales
Accompagné d'une Glace au Lait Fumé 30 €*

*Saumon Fumé Maison Pané au Sésame,
Méli Mélo de Petits Légumes en Cocktail 28 €*

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

Duo de Gambas Sauvage et Crabe Royal en Fraîcheur d'Avocat 32 €

Deuxième Assiette de Poisson, Viande et Volaille

*Dos de Maigre et Coquillages en Infusion de Citronnelle,
Gnocchis aux Herbes Fraîches et Citron Confit 34 €*

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

*Fleur de Courgette Farcie en Bohémienne
et Suprême de Thon Mariné, Sauce Vierge 32€*

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

Moelleuse Pintade et Foie Gras de Canard Poêlé en Gastrique à l'Estragon 36 €

Noix et Ris de Veau Braisé dans son Jus de Cuisson à la Réglisse 38 €

*Ailes de Pigeonneau Rôties au Banyuls sur sa Soubise d'Oignon Doux
et ses Cuisses Confites 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 22 euros

Les Desserts

26 euros

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

Fondante Tarte au Chocolat Araguani et son Soufflé Glacé à la Cerise

Brioche Mouseline à la Vanille et Framboise Façon Tropézienne

Délice de Fraises et Rhubarbe Rôtie à la Pistache

Fondante Poire et Duo de Chocolat Jivara, Guanaja, en Belle Hélène

Toutes Nos Viandes Bovines sont d'Origine Française

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