



*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

*Filet de Rouget Cuit en Basse Température au Court Bouillon de Fines Herbes
et Sorbet à la Moutarde à l'Ancienne*

Ou

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

*Tarte Fine de la Marée sur sa Fondue d'Oignon Doux au Thym Frais,
Coulis de Crustacés Emulsionné à l'Huile d'Olive et Citron vert*

Ou

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

La Sélection de Fromages Frais et Affinés

Pomme Reinette Caramélisée, Fondue de Coing et sa Glace Légèrement Poivrée

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

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

Saint-Jacques Coques aux Aromates et Fines Herbes

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 son Velours de Topinambour
et sa Cuisse en Choux Braisé*

La Sélection de Fromages Frais et Affinés

*Duo de Cassis et de Marron Confit au Rhum Brun
sur son Biscuit aux Eclats de Baies Rouges*

Ou

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

*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

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

Saint-Jacques Coques aux Aromates et Fines Herbes

*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 son Velours de Topinambour
et sa Cuisse en Choux Braisé*

La Sélection de Fromages Frais et Affinés

*Duo de Cassis et de Marron Confit au Rhum Brun
sur son Biscuit aux Eclats de Baies Rouges*

Ou

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

*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 au Court Bouillon de Fines Herbes
et Sorbet à la Moutarde à l'Ancienne 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

*Tarte Fine de la Marée sur sa Fondue d'Oignon Doux au Thym Frais,
Coulis de Crustacés Emulsionné à l'Huile d'Olive et Citron vert 34 €*

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

Saint-Jacques Coques aux Aromates et aux Fines Herbes 36 €

*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 son Velours de Topinambour
et ses Cuisses en Choux Braisé 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 Mandarine

Pomme Reinette Caramélisée, Fondue de Coing et sa Glace Légèrement Poivrée

*Duo de Cassis et de Marron Confit au Rhum Brun
sur son Biscuit aux Eclats de Baies Rouges*

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