



*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

*Croustillante Tarte aux Fruits à Noyau sur son Nid de Noix de Coco,
Infusion de Verveine Fraîche et Sorbet Fromage Blanc*

*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

*Crèmeux Chocolat Valrhona, Cerises Poêlées et Déglacées au Kirsch,
Sorbet à l'Amande Douce*

*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

*Crèmeux Chocolat Valrhona, Cerises Poêlées et Déglacées au Kirsch,
Sorbet à l'Amande Douce*

*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)

*Crèmeux Chocolat Valrhona, Cerises Poêlées et Déglacées au Kirsch,
Sorbet à l'Amande Douce*

Brioche Mouseline à la Vanille et Framboise Façon Tropézienne

Délice de Fraises et Rhubarbe Rôtie à la Pistache

*Croustillante Tarte aux Fruits à Noyau sur son Nid de Noix de Coco,
Infusion de Verveine Fraîche et Sorbet Fromage Blanc*

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