



*Philippe Boucher, Maître Cuisinier de France,  
et Olivier Charmadiras, Chef de Cuisine, vous proposent :*

*« Menu de l'Auberge »*

*Entrée, Plat, Dessert – 72 €  
avec Chariot de Fromages – 84 €*

*Prélude Gourmand*

\*\*\*\*\*

*Duo d'Asperges, Blanc de Seiche, Pesto d'Épinard,  
Copeaux de Parmesan et Radis*

*Ou*

*Carpaccio de Taureau de Camargue Mariné au Soja et Sésame  
en Fraîcheur d'Avocat et Basilic*

\*\*\*\*\*

*Dos de Dorade Royale Poêlée sur sa Peau,  
le Petit Filet en Brandade à la Provençale, Fenouil et Courgette en Déclinaison*

*Ou*

*Filet de Canette Rôtie et Laquée, Foie Gras Poêlé,  
Patate Douce et Fruits de Saison Confits au Poivre Noir*

\*\*\*\*\*

*Orange, Carotte et Fruits de la Passion  
Moelleux Biscuit Pistache et Ganache Exotique*

*Ou*

*Mousseux Chocolat Grand Cru Valrhona  
Rafraîchi au Citron Vert et Jaune, Croustillante Tuile*

*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 – 92 €

avec Chariot de Fromages – 104 €

*Prélude Gourmand*

\*\*\*\*\*

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit au Poivre Noir de Tellichery  
et Poivron Confit au Muscovado*

*Ou*

*Truite Saumonée en Gravelax et Poulpe,  
Condiment de Fruits Rouges, Petits Légumes et Jeunes Pousses*

\*\*\*\*\*

*Fleur de Courgette Farcie Végétarienne,  
Mousseline de Langoustine et Coulis de Courgette à la Verveine*

*Ou*

*Filet de Saint Pierre en Infusion d'Huile d'Olive de Castelas,  
Céleri, Gingembre et Ciboulette en Condiments*

\*\*\*\*\*

*Aile de Pigeonneau Cuit sur l'Os et sa Cuisse Confitée au Rasteau,  
Petite Réduction de Cuisson Adoucie de Fleurette*

*Ou*

*Noisette et Côtelette d'Agneau de Provence Rôties au Thym et Ail Confit,  
Petit Jus de Cuisson*

\*\*\*\*\*

*Délice de Fraises sur son Biscuit aux Amandes et Citron,  
Chantilly à la Vanille Réhaussée de Baies de Tasmanie*

*Ou*

*Rafraîchissant Vacherin Glacé aux Fruits Rouges et Pamplemousse Rosé,  
Meringue à la Framboise*

# « *Le Grand Menu Découverte de Cassagne* »

*4 Plats, Chariot de Fromages, Dessert – 112 €*

*Prélude Gourmand*

\*\*\*\*\*

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit au Poivre Noir de Tellichery  
et Poivron Confit au Muscovado*

*Ou*

*Truite Saumonée en Gravelax et Poulpe,  
Condiment de Fruits Rouges, Petits Légumes et Jeunes Pousses*

\*\*\*\*\*

*Fleur de Courgette Farcie Végétarienne,  
Mousseline de Langoustine et Coulis de Courgette à la Verveine*

\*\*\*\*\*

*Filet de Saint Pierre en Infusion d'Huile d'Olive de Castelas,  
Céleri, Gingembre et Ciboulette en Condiments*

\*\*\*\*\*

*Aile de Pigeonneau Cuit sur l'Os et sa Cuisse Confite au Rasteau,  
Petite Réduction de Cuisson Adoucie de Fleurette*

*Ou*

*Noisette et Côtelette d'Agneau de Provence Rôties au Thym et Ail Confit,  
Petit Jus de Cuisson*

\*\*\*\*\*

*Délice de Fraises sur son Biscuit aux Amandes et Citron,  
Chantilly à la Vanille Réhaussée de Baies de Tasmanie*

*Ou*

*Rafraîchissant Vacherin Glacé aux Fruits Rouges et Pamplemousse Rosé,  
Meringue à la Framboise*

## *Menu du Déjeuner*

**42 €**

*1 Plat et 1 Dessert au Choix à la Carte*

## *Menu Enfant*

**23 €**

*1 Petite Entrée, Poisson ou Viande Garnis et Dessert*

## *Plats Tout Légumes*

*Croustillant de Légumes de Saison*

*Arrosé de Pistou et Vinaigre Balsamique Réduit 26 €*

\*\*\*\*\*

*Salade Mixte de Légumes Cuits et Crus*

*en Vinaigrette Fines Herbes 21 €*

\*\*\*\*\*

*Soupe de Légumes en Velouté*

*au Beurre Frais ou à l'Huile d'Olive des Baux 18 €*

\*\*\*\*\*

*La Fleur de Courgette Farcie de Légumes et Aromates*

*Coulis de Courgette à la Verveine 28 €*

# *A la Carte*

## *Première Assiette*

*Duo d'Asperges, Blanc de Seiche, Pesto d'Épinard,  
Copeaux de Parmesan et Radis 30 €*

\*\*\*\*\*

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit au Poivre Noir de Tellichery  
et Poivron Confit au Muscovado 38 €*

\*\*\*\*\*

*Carpaccio de Taureau de Camargue Mariné au Soja et Sésame  
en Fraîcheur d'Avocat et Basilic 37 €*

\*\*\*\*\*

*Truite Saumonée en Gravelax et Poulpe,  
Condiment de Fruits Rouges, Petits Légumes et Jeunes Pousses 31 €*

## *Deuxième Assiette de Poisson, Viande et Volaille*

*Fleurs de Courgette Farcies Végétariennes,  
Mousseline de Langoustine et Coulis de Courgette à la Verveine 38 €*

\*\*\*\*\*

*Filet de Saint Pierre en Infusion d'Huile d'Olive de Castelas,  
Céleri, Gingembre et Ciboulette en Condiments 42 €*

\*\*\*\*\*

*Dos de Dorade Royale Poêlée sur sa Peau,  
le Petit Filet en Brandade à la Provençale, Fenouil et Courgette en Déclinaison 35 €*

\*\*\*\*\*

*Filet de Canette Rôtie et Laquée, Foie Gras Poêlé,  
Patate Douce et Fruits de Saison Confits au Poivre Noir 38 €*

\*\*\*\*\*

*Noisettes et Côtelettes d'Agneau de Provence Rôties au Thym et Ail Confit,  
Petit Jus de Cuisson 44 €*

\*\*\*\*\*

*Aile de Pigeonneau Cuit sur l'Os et sa Cuisse Confite au Rasteau,  
Petite Réduction de Cuisson Adoucie de Fleurette 41 €*

\*\*\*\*\*

*Toutes Nos Viandes sont d'Origine Française*

# *A la Carte*

*La Sélection de Fromages Frais et Affinés 22 €*

## *Les Desserts 26 €*

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

*Orange, Carotte et Fruits de la Passion  
Moelleux Biscuit Pistache et Ganache Exotique*

\*\*\*\*\*

*Mousseux Chocolat Grand Cru Valrhona  
Rafraîchi au Citron Vert et Jaune, Croustillante Tuile*

\*\*\*\*\*

*Délice de Fraises sur son Biscuit aux Amandes et Citron,  
Chantilly à la Vanille Réhaussée de Baies de Tasmanie*

\*\*\*\*\*

*Rafraîchissant Vacherin Glacé aux Fruits Rouges et Pamplemousse Rosé,  
Meringue à la Framboise*

\*\*\*\*\*

*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*

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