



*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

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

*Fine Tarte de Fruits à Noyaux sur sa Crème Amandine,
Réhaussée de Gelée Maison*

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

Homard et Ris de Veau en Pressé à la Truffe Blanche d'Été

*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 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*

« *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

Homard et Ris de Veau en Pressé à la Truffe Blanche d'Été

*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 €

Déclinaison de Pois Chiche, en Mousseline,

En Panisse et Rôti à l'Ail Doux Confit 25 €

A la Carte

Première Assiette

Homard et Ris de Veau en Pressé à la Truffe Blanche d'Été 36 €

*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)

*Fine Tarte de Fruits à Noyaux sur sa Crème Amandine,
Réhaussée de Gelée Maison*

*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