



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

« Menu de l'Auberge »

*Entrée, Plat, Dessert – 69 €
avec Chariot de Fromages – 79 €*

Prélude Gourmand

*Cœur de Saumon Fumé Maison Mi-Cuit et une Déclinaison de Tomates Anciennes,
Espuma de « Broussa » Provençale*

Ou

*Poitrine de Cochon du Ventoux
aux Saveurs de la Garrigue en Chaud et Froid
Copeaux de Truffes d'Eté et Fleurs de la Famille Brochain*

*Tournedos de Lotte au Coulis de Bouillabaisse Safrané
et son Risotto de Quinoa aux Piments Doux et Poutargue Rapée*

Ou

*Caneton Croisé : le Suprême Rôti et la Cuisse Confité
Laqués au Gingembre et Orange, Radis en Douceur*

La Sélection de Fromages Frais et Affinés

*Moelleux Petit Flan au Citron Jaune
Pamplemousse Rosé en Suprême et Parfait Glacé*

Ou

*La Framboise et le Chocolat Bio Grand Cru de Madagascar
Glace à la Menthe Poivrée et son Biscuit Pain de Gênes aux Amandes*

*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 – 88 €
avec Chariot de Fromages – 98 €

Prélude Gourmand

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit aux Cinq Poivres
Pané aux Pains d'Épices, Petit Chutney de Griottes et Fraises*

Ou

*Homard et Poulpe en Bellevue
Sauce Cocktail et Petits Légumes*

*Fleurs de Courgettes Farcies d'une Fine Ratatouille et Riz Rouge Camarguais
Encornets Snackés, Pousses et Coulis d'Épinards*

Ou

*Langoustines Justes Raidies au Naturel
Arrosées d'une Huile d'Olive Vierge de Castelas aux Condiments
Fenouil Sauvage et Copeaux de Vieux Parmesan*

*L'Agneau en Trilogie : le Filet et la Côte Sautés au Thym
L'Épaulé Braisée dans un Cannelloni de Courgette
Relevé d'une Douce Harissa Maison
Petit Jus de Cuisson*

Ou

*Aile et Cuisse de Pigeonneau des Costières à la Moutarde Violette
Oignons Nouveaux, Petits Pois et Févettes à la Menthe Poivrée
Amandes Torréfiées*

La Sélection de Fromages Frais et Affinés

*Tarte Fine de Fruits à Noyaux sur sa Crème Amandine
Accompagnée de sa Glace Verveine Fromage Blanc*

Ou

Rafraichissant Vacherin glacé aux Fruits Exotiques en Différentes Textures

« *Le Grand Menu Découverte de Cassagne* »

4 Plats, Chariot de Fromages, Dessert – 105 €

Prélude Gourmand

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit aux Cinq Poivres
Pané aux Pains d'Epices, Petit Chutney de Griottes et Fraises*

Ou

*Homard et Poulpe en Bellevue
Sauce Cocktail et Petits Légumes*

*Fleurs de Courgettes Farcies d'une Fine Ratatouille et Riz Rouge Camarguais
Encornets Snackés, Pousses et Coulis d'Épinards*

*Langoustines Justes Raidies au Naturel
Arrosées d'une Huile d'Olive Vierge de Castelas aux Condiments
Fenouil Sauvage et Copeaux de Vieux Parmesan*

*L'Agneau en Trilogie : le Filet et la Côte Sautés au Thym
L'Épaule Braisée dans un Cannelloni de Courgette
Relevé d'une Douce Harissa Maison
Petit Jus de Cuisson*

Ou

*Aile et Cuisse de Pigeonneau des Costières à la Moutarde Violette
Oignons Nouveaux, Petits Pois et Févettes à la Menthe Poivrée
Amandes Torréfiées*

La Sélection de Fromages Frais et Affinés

*Tarte Fine de Fruits à Noyaux sur sa Crème Amandine
Accompagnée de sa Glace Verveine Fromage Blanc*

Ou

Rafraichissant Vacherin glacé aux Fruits Exotiques en Différentes Textures

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 Réduit 26 €

Salade Mixte de Légumes Cuits et Crus

en Vinaigrette Fines Herbes 21 €

Fleurs de Courgette Farcies d'une Fine Ratatouille

et Riz Rouge Camarguais 28 €

Soupe de Légumes en Velouté

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

Risotto de Quinoa aux Piments Doux

Poêlée d'Asperges 26€

A la Carte

Première Assiette

*Cœur de Saumon Fumé Maison Mi-Cuit et une Déclinaison de Tomates Anciennes,
Espuma de « Broussa » Provençale 35€*

*Poitrine de Cochon du Ventoux
aux Saveurs de la Garrigue en Chaud et Froid
Copeaux de Truffes d'Été et Fleurs de la Famille Brochain 35€*

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit aux Cinq Poivres
Pané aux Pains d'Épices, Petit Chutney de Griottes et Fraises 38€*

Homard et Poulpe en Bellevue, Sauce Cocktail et Petits Légumes 36 €

Deuxième Assiette de Poisson, Viande et Volaille

*Tournedos de Lotte au Coulis de Bouillabaisse Safrané
et son Risotto de Quinoa aux Piments Doux et Poutargue Rapée 38€*

*Langoustines Justes Raidies au Naturel
Arrosées d'une Huile d'Olive Vierge de Castelas aux Condiments
Fenouil Sauvage et Copeaux de Vieux Parmesan 43€*

*Fleurs de Courgettes Farcies d'une Fine Ratatouille et Riz Rouge Camarguais
Encornets Snackés, Pousses et Coulis d'Épinards 36€*

*Blanc de Turbot Doré au Beurre Noisette
Poêlée d'Artichauts Violets, Duo d'Olives, Tomates Confites et Roquette 42€*

*Caneton Croisé : le Suprême Rôti et la Cuisse Confite
Laqués au Gingembre et Orange, Radis en Douceur 38€*

*L'Agneau en Trilogie : le Filet et la Côte Sautés au Thym
L'Épaule Braisée dans un Cannelloni de Courgette
Relevé d'une Douce Harissa Maison, Petit Jus de Cuisson 42€*

*Ailes et Cuisses de Pigeonneau des Costières à la Moutarde Violette
Oignons Nouveaux, Petits Pois et Févettes à la Menthe Poivrée
Amandes Torréfiées 39€*

*Ris de Veau Braisé au Café et Réglisse, Accompagné de Poireau Brûlé et Girolles
Pomme Purée à l'Ancienne 44€*

Toutes Nos Viandes Bovines sont d'Origine Française

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)*

*Moelleux Petit Flan au Citron Jaune
Pamplemousse Rosé en Suprême et Parfait Glacé*

*La Framboise et le Chocolat Bio Grand Cru de Madagascar
Glace à la Menthe Poivrée et son Biscuit Pain de Gênes aux Amandes*

*Tarte Fine de Fruits à Noyaux sur sa Crème Amandine
Accompagnée de sa Glace Verveine Fromage Blanc*

Rafraichissant Vacherin glacé aux Fruits Exotiques en Différentes Textures

*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