



*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 Mi-Cuit et Mi-Fumé Laqué au Raifort,
Noisettes Torréfiées et Citron Caviar*

Ou

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit aux Cinq Poivres
Chutney de Fruits de Saison Relevé à la Fève de Tonka*

Dos de Cabillaud, Oignons Confits et Lard du Ventoux, Façon Matelote

Ou

Suprême de Pintade Rôtie en Douceur, en Basse Température à l'Estragon

*Rafraichissant Vacherin Glacé au Marron Confit,
Eclats de Châtaigne et Cassis*

Ou

*Trilogie de Poire, Ananas et Coing au Pain d'Epices Maison,
Granité de Vin d'Orange à l'Hibiscus*

*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

*Velouté Gourmand de Châtaigne
et son Cromesquis de Foie Gras aux Champignons*

Ou

*Emincé de Noix de Saint-Jacques, Choux Fleur Vanillé,
Vinaigrette Passion et Crevettes Grises*

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

Ou

Saint-Jacques en Coquille aux Aromates et Fines Herbes

*Filet de Cerf en Marinade de Légumes et d'Huile d'Olive de Castelas
et sa Véritable Sauce Grand Veneur*

Ou

*Aile et Cuisse de Pigeonneau des Costières à la Moutarde Violette,
Vitelottes et Déclinaison de Betterave*

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

Ou

*Crèmeux au Chocolat Noir de Valrhona Grand Cru,
Noisettes Torrifiées en Praliné et Croquantes*

« *Le Grand Menu Découverte de Cassagne* »

4 Plats, Chariot de Fromages, Dessert – 109 €

Prélude Gourmand

*Velouté Gourmand de Châtaigne
et son Cromesquis de Foie Gras aux Champignons*

Ou

*Emincé de Noix de Saint-Jacques, Choux Fleur Vanillé,
Vinaigrette Passion et Crevettes Grises*

Saint-Jacques en Coquille aux Aromates et Fines Herbes

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

*Filet de Cerf en Marinade de Légumes et d'Huile d'Olive de Castelas
et sa Véritable Sauce Grand Veneur*

Ou

*Aile et Cuisse de Pigeonneau des Costières à la Moutarde Violette,
Vitelottes et Déclinaison de Betterave*

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

Ou

*Crèmeux au Chocolat Noir de Valrhona Grand Cru,
Noisettes Torréfiées en Praliné et Croquantes*

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 €*

*Risotto de Quinoa aux Piments Doux
Et Légumes d'Hiver 26 €*

A la Carte

Première Assiette

*Cœur de Saumon Mi-Cuit et Mi-Fumé Laqué au Raifort,
Noisettes Torréfiées et Citron Caviar 30 €*

*Velouté Gourmand de Châtaigne
et son Cromesquis de Foie Gras aux Champignons 32 €*

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit aux Cinq Poivres,
Chutney de Fruits de Saison Relevé à la Fève de Tonka 37 €*

*Emincé de Noix de Saint-Jacques, Choux Fleur Vanillé,
Vinaigrette Passion et Crevettes Grises 31 €*

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 €*

Saint-Jacques en Coquille aux Aromates et Fines Herbes 42 €

Dos de Cabillaud, Oignons Confits et Lard du Ventoux, Façon Matelote 35 €

Suprême de Pintade Rôtie en Douceur, en Basse Température à l'Estragon 38 €

*Filet de Cerf en Marinade de Légumes et d'Huile d'Olive de Castelas
et sa Véritable Sauce Grand Veneur 44 €*

*Aile et Cuisse de Pigeonneau des Costières à la Moutarde Violette,
Vitelottes et Déclinaison de Betterave 41 €*

Toutes Nos Viandes Bovines 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*

*Crèmeux au Chocolat Noir de Valrhona Grand Cru,
Noisettes Torréfiées en Praliné et Croquantes*

*Trilogie de Poire, Ananas et Coing au Pain d'Epices Maison,
Granité de Vin d'Orange à l'Hibiscus*

*Rafraichissant Vacherin Glacé au Marron Confit,
Eclats de Châtaigne et Cassis*

*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