



*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

*Terrine de Joue de Bœuf Confitée aux Petits Légumes en Gelée de Gingembre
Ou*

*Duo de Gambas, Cuite en Soupe de Pistou
et Marinée à l'Huile d'Olive de Castelas et Piment d'Espelette*

*Rouget Barbet et Rascasse comme une Bouillabaisse,
Rouille Sétoise à notre Façon*

Ou

*Poitrine de Cochon du Ventoux
Infusée aux Herbes de la Garrigue,
Olives Vertes et Noires*

*Fine Tarte de Pomme et Coing Rôtis et en Gelée
Réhaussée de Fines Herbes et d'Épices*

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 Poché dans un Vin Chaud Légèrement Epicé
Servi Froid comme une Terrine*

Ou

Cromesquis de Poule Faisane et son Velouté de Butternut

Coquille Saint-Jacques aux Aromates et Fines Herbes

Ou

Petit Ragoût de Morilles en Dieppoise et sa Mousseline de Langoustine

*Noisettes de Biche Marinées aux Petits Légumes à l'Huile d'Olive,
Jus Façon Grand Veneur*

Ou

*Moelleux de Veau Cuit en Basse Température
et Ris de Veau en Ballotine aux Sucrs de Réglisse,
Café et Grué de Cacao*

Poires et Noix de Pécan autour du Chocolat et de la Vanille

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 Poché dans un Vin Chaud Légèrement Epicé
Servi Froid comme une Terrine*

Ou

Cromesquis de Poule Faisane et son Velouté de Butternut

Coquille Saint-Jacques aux Aromates et Fines Herbes

*Petit Ragoût de Morilles en Dieppoise
et sa Moussefine de Langoustine*

*Noisettes de Biche Marinées aux Petits Légumes à l'Huile d'Olive,
Jus Façon Grand Veneur*

Ou

*Moelleux de Veau Cuit en Basse Température
et Ris de Veau en Ballotine aux Sucrs de Réglisse,
Café et Grué de Cacao*

Poires et Noix de Pécan autour du Chocolat et de la Vanille

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 €

Petit Ragoût de Morilles en Dieppoise

et Pomme Fondante au Safran 28 €

Soupe au Pistou de Légumes et sa Tartine Crème de Basilic 25 €

A la Carte

Première Assiette

Cromesquis de Poule Faisane et son Velouté de Butternut 36 €

*Foie Gras de Canard Poché dans un Vin Chaud Légèrement Epicé
Servi Froid comme une Terrine 38 €*

*Terrine de Joue de Bœuf Confite
aux Petits Légumes en Gelée de Gingembre 31 €*

*Duo de Gambas, Cuite en Soupe de Pistou
et Marinée à l'Huile d'Olive de Castelas et Piment d'Espelette 37 €*

Deuxième Assiette de Poisson, Viande et Volaille

Petit Ragoût de Morilles en Dieppoise et sa Mousseline de Langoustine 38 €

Coquilles Saint-Jacques aux Aromates et Fines Herbes 42 €

*Rouget Barbet et Rascasse comme une Bouillabaisse,
Rouille Sétoise à notre Façon 38 €*

*Poitrine de Cochon du Ventoux Infusée aux Herbes de la Garrigue,
Olives Vertes et Noires 35 €*

*Noisettes de Biche Marinées aux Petits Légumes à l'Huile d'Olive,
Jus Façon Grand Veneur 44 €*

*Moelleux de Veau Cuit en Basse Température
et Ris de Veau en Ballotine aux Sucrs de Réglisse,
Café et Grué de Cacao 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 Pomme et Coing Rôtis et en Gelée
Réhaussée de Fines Herbes et d'Épices*

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

Poires et Noix de Pécan autour du Chocolat et de la Vanille

*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