



*Le Chef de Cuisine, Philippe Boucher,
Maître Cuisinier de France vous propose :*

« Menu de l'Auberge »

*Entrée, Plat, Dessert – 65 €
avec Chariot de Fromages – 75 €*

Prélude Gourmand

*Aioli Contemporaine Légère aux Légumes du Moment,
Poulpe et Joue de Lotte de nos Côtes*

Ou

*Ballotine de Lapereau aux Fines Herbes,
Truffes Blanches d'Eté et Moutarde à l'Ancienne*

*Tarte Fine de Maquereau à la Fleur de Sel de Camargue Façon Pissaladière,
Pistou et Piquillos*

Ou

*Caneton : le Filet Rôti et la Cuisse Confitée Laqués au Gingembre
et Saveurs de Pêche Blanche*

La Sélection de Fromages Frais et Affinés

*Eclair Façon Saint Honoré, Crème Légère et Menthe Poivrée
Framboise Fraîche et Sorbet*

Ou

*Cerise et Noix de Coco en Clafoutis,
Griotte et Poivre Timut en Léger Sorbet*

*Pour les clients en séjour, le Chef propose un Menu différent
chaque jour sur la base de ce menu, à réserver avant 12h00.*

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,
merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel*

« Menu Gourmand »
2 Entrées, Plat, Dessert – 88 €
avec Chariot de Fromages – 98 €

Prélude Gourmand

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit aux Cinq Poivres,
Poivron Confit au Muscovado et Abricots au Romarin*

Ou

*Carpaccio de Thon Rouge Mariné au Soja et Sésame
Accompagné d'un Sorbet Basilic*

*Fleur de Courgette Farcie à la Chair de Tourteau,
Encornets, Coulis de Roquette*

Ou

*Queue de Homard Poêlée et Pincés aux Petits Légumes
Relevés au Gingembre, Jus de Tête Emulsionné*

*Aile de Pigeonneau Rôtie au Banyuls,
Petit Farci de Cuisse Confite à l'Origan*

Ou

*Selle d'Agneau en Infusion de Sarriette et Thym Citron,
Son Aubergine Graffiti Gratinée au Parmesan et Chèvre Frais,
Arrosé d'un Jus Tranché à l'Huile d'Olive de Castellás*

La Sélection de Fromages Frais et Affinés

*Fraises en Déclinaison à la Pistache
et Tagète Passion de la Famille Brochain*

Ou

*Abricot Rôti sur son pain de Gênes au Thym Citron,
Panacotta à l'Amande et Basilic*

***Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,
merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel***

« *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,
Poivron Confit au Muscovado et Abricots au Romarin*

Ou

*Carpaccio de Thon Rouge Mariné au Soja et Sésame
Accompagné d'un Sorbet Basilic*

*Fleur de Courgette Farcie à la Chair de Tourteau,
Encornets, Coulis de Roquette*

*Queue de Homard Poêlée et Pincés aux Petits Légumes
Relevés au Gingembre, Jus de Tête Emulsionné*

*Aile de Pigeonneau Rôtie au Banyuls,
Petit Farci de Cuisse Confite à l'Origan*

Ou

*Selle d'Agneau en Infusion de Sarriette et Thym Citron,
Son Aubergine Graffiti Gratinée au Parmesan et Chèvre Frais,
Arrosé d'un Jus Tranché à l'Huile d'Olive de Castellás*

La Sélection de Fromages Frais et Affinés

*Fraises en Déclinaison à la Pistache
et Tagète Passion de la Famille Brochain*

Ou

*Abricot Rôti sur son Pain de Gênes au Thym Citron,
Panacotta à l'Amande et Basilic*

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,
merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel*

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 €

Carpaccio de Courgette, Pignon et Sésame Torréfiés,

Pickles d'Oignon Rouge 22 €

Pomme Purée au Citron Confit,

Tartine d'Aubergine Graffiti Gratinée au Parmesan et Chèvre Frais 24 €

Soupe de Légumes en Velouté

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

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,
merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel*

A la Carte

Première Assiette

*Aïoli Contemporaine Légère aux Légumes du Moment,
Poulpe et Joue de Lotte de nos Côtes 26 €*

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit aux Cinq Poivres,
Poivron Confit au Muscovado et Abricots au Romarin 37 €*

*Carpaccio de Thon Rouge Mariné au Soja et Sésame
Accompagné d'un Sorbet Basilic 28 €*

*Ballotine de Lapereau aux Fines Herbes,
Truffes Blanches d'Eté et Moutarde à l'Ancienne 30 €*

Deuxième Assiette de Poisson, Viande et Volaille

*Fleur de Courgette Farcie à la Chair de Tourteau,
Encornets, Coulis de Roquette 32 €*

*Tarte Fine de Maquereau à la Fleur de Sel de Camargue Façon Pissaladière,
Pistou et Piquillos 30 €*

*Queue de Homard Poêlée et Pinces aux Petits Légumes
Relevés au Gingembre, Jus de Tête Emulsionné 38 €*

*Goujonnettes de Barbue Cuit « Meunière »
et Pomme Purée au Citron Confit 48 €*

*Caneton : le Filet Rôti et la Cuisse Confite Laqués au Gingembre
et Saveurs de Pêche Blanche 37€*

*Selle d'Agneau en Infusion de Sarriette et Thym Citron,
Son Aubergine Graffiti Gratinée au Parmesan et Chèvre Frais,
Arrosé d'un Jus Tranché à l'Huile d'Olive de Castellás 38 €*

*Aile de Pigeonneau Rôtie au Banyuls,
Petit Farci de Cuisse Confite à l'Origan 42 €*

*Filet de Bœuf Cuit au Sautoir, Croustillant de Légumes
et Pomme Fondante Accompagnés d'une Béarnaise 38 €*

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,
merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel*

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)

*Cerise et Noix de Coco en Clafoutis,
Griotte et Poivre Timut en Léger Sorbet*

Fraises en Déclinaison à la Pistache et Tagète Passion de la Famille Brochain

*Abricot Rôti sur son Pain de Gênes au Thym Citron,
Panacotta à l'Amande et Basilic*

*Eclair Façon Saint Honoré, Crème Légère et Menthe Poivrée
Framboise Fraîche et Sorbet*

*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.*

Toutes Nos Viandes Bovines sont d'Origine Française

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