



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

« Menu de l'Auberge »

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

Prélude Gourmand

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

Ou

*Duo de Saumon Mi-Fumé et de Homard en Bellevue
Vinaigrette Arlequin*

*Noix de Saint Jacques Rôties,
Topinambour et Riz Rouge Camarguais Façon Risotto,
Sauce Vierge au Citron Caviar*

Ou

*Poitrine de Cochon du Ventoux Confite aux Saveurs de la Garrigue
Déclinaison de Betteraves*

La Sélection de Fromages Frais et Affinés

Rafraîchissant Vacherin à la Granny Smith aux Herbes Fraîches

Ou

*Figue Fraîche et son Parfait à la Cardamome Noire,
Glace Feuille de Figuier*

*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 »

3 Plats, Dessert – 88 €
avec Chariot de Fromages – 98 €

Prélude Gourmand

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

Ou

*Petits Filets de Rouget Barbet Accompagnés d'une Fine Brandade
à l'Huile d'Olive de Castellás et Artichauts Violets en Barigoule*

Saint Jacques en Coque aux Aromates et Fines Herbes

Ou

*Croustillante Langoustine en Kadaïf
et Mousseline de Romanesco, Emulsion de Jus de Tête*

*Filet de Cerf en Marinade de Légumes et d'Huile d'Olive, en Habit de Saison
Sauce Grand Veneur*

Ou

*Caneton : le Filet Rôti et la Cuisse Confite Laqués au Gingembre,
Orange et Radis en Douceur*

La Sélection de Fromages Frais et Affinés

*Riz de Camargue au Lait, Noix de Coco en Sorbet et Espuma,
Effluve de Cacao*

Ou

Praliné Noisette et Citron Jaune dans un Eclair

*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*

Ou

*Petits Filets de Rouget Barbet Accompagnés d'une Fine Brandade
à l'Huile d'Olive de Castellás et Artichauts Violets en Barigoule*

Saint Jacques en Coque aux Aromates et Fines Herbes

*Croustillante Langoustine en Kadaïf
et Mousseline de Romanesco, Emulsion de Jus de Tête*

*Filet de Cerf en Marinade de Légumes et d'Huile d'Olive, en Habit de Saison
Sauce Grand Veneur*

Ou

*Caneton : le Filet Rôti et la Cuisse Confitée Laqués au Gingembre,
Orange et Radis en Douceur*

La Sélection de Fromages Frais et Affinés

*Riz de Camargue au Lait, Noix de Coco en Sorbet et Espuma,
Effluve de Cacao*

Ou

Praliné Noisette et Citron Jaune dans un Eclair

*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 €

Véritable Gratin Dauphinois

et Petits Artichauts en Barigoule 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

*Velouté Gourmand de Châtaigne
et son Cromesquis de Foie Gras aux Champignons 28 €*

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

*Duo de Saumon Mi-Fumé et de Homard en Bellevue
Vinaigrette Arlequin 32 €*

*Petits Filets de Rouget Barbet Accompagnés d'une Fine Brandade
à l'Huile d'Olive de Castellás et Artichauts Violets en Barigoule 31 €*

Deuxième Assiette de Poisson, Viande et Volaille

*Noix de Saint Jacques Rôties,
Topinambour et Riz Rouge Camarguais Façon Risotto,
Sauce Vierge au Citron Caviar 36 €*

*Croustillante Langoustine en Kadaïf
et Mousseline de Romanesco, Emulsion de Jus de Tête 38 €*

Saint Jacques en Coque aux Aromates et Fines Herbes 42 €

*Caneton : le Filet Rôti et la Cuisse Confite Laqués au Gingembre
Orange et Radis en Douceur 37€*

*Filet de Cerf en Marinade de Légumes et d'Huile d'Olive, en Habit de Saison
Sauce Grand Veneur 42 €*

*Aile de Pigeonneau Rôtie au Banyuls,
Petit Farci de Cuisse Confite à l'Origan 38 €*

*Poitrine de Cochon du Ventoux Confite aux Saveurs de la Garrigue
Déclinaison de Betteraves 32 €*

*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)

*Riz de Camargue au Lait, Noix de Coco en Sorbet et Espuma,
Effluve de Cacao*

Rafraîchissant Vacherin à la Granny Smith aux Herbes Fraîches

*Figue Fraîche et son Parfait à la Cardamome Noire,
Glace Feuille de Figuiers*

Praliné Noisette et Citron Jaune dans un Eclair

*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