



 **les Collectionneurs**  
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

<https://www.aubergedecassagne.com>  
mail : [resa@aubergedecassagne.com](mailto:resa@aubergedecassagne.com)

*A l'occasion des Fêtes de Fin d'Année 2018-2019,  
le chef Philippe BOUCHER, maître Cuisinier de France,  
disciple de Paul Bocuse et Georges Blanc, entouré de toute son équipe vous propose :*

**Noël à Cassagne**

*un menu unique à 98 € par personne hors boissons  
dîner du lundi 24 décembre 2018  
déjeuner du mardi 25 décembre 2018*

**Saint Sylvestre à Cassagne**

*un menu unique à 210 € par personne hors boissons  
dîner du lundi 31 décembre 2018,  
avec animation musicale pendant le dîner, soirée dansante et cotillons*

**Jour de l'An à Cassagne**

*un menu unique à 98 € par personne hors boissons  
déjeuner du mardi 1<sup>er</sup> janvier 2019*

*Veillez trouver ci-dessous le détail des menus*

*Pour une réservation,  
nous vous invitons à nous contacter  
par téléphone : 04 90 31 04 18  
par e-mail : [resa@aubergedecassagne.com](mailto:resa@aubergedecassagne.com)*

# *Le Grand Menu de Noël*

*Dîner du 24 Décembre - Déjeuner du 25 Décembre 2018*

*98 Euros*

*(Taxes et service compris, Boissons en supplément)*

*Prélude Gourmand du Mont Saint Michel*

*\* \* \* \* \**

*Pressé de Foie Gras de Canard en Gelée de Mangue,  
Son Chutney Relevé au Citron Vert, Infusion d'Hibiscus*

*\* \* \* \* \**

*Noix de Saint-Jacques Rôties  
sur son Coulis de Cresson de Fontaine, Eclats de Noisettes,  
Gnocchis aux Herbes Fraîches et Copeaux de Parmesan*

*\* \* \* \* \**

*Pintade Chaponnée en deux Textures,  
Suprême Poêlé sur sa Peau  
et Haut de Cuisse à la Truffe*

*\* \* \* \* \**

*Duo de Tommes Fraîches et Affinées,  
Confit de Cerises Noires à l'Anis Etoilé  
et Croquant Provençal aux Amandes*

*\* \* \* \* \**

*Douceur et Fraîcheur d'Agrumes*

*\* \* \* \* \**

*La Bûche de nos Maîtres Pâtissières  
aux Marrons et Cassis à Partager*

*\* \* \* \* \**

*Mignardises et Chocolats en Fête*

*Grande Soirée  
du Réveillon de la Saint Sylvestre  
« 31 Décembre 2018 »*

*Soirée Musicale Orchestrée Pendant le Repas,  
Soirée Dansante et Cotillons de Minuit*

*Dégustation d'une Trilogie de Petites Verrines en Fête  
Accompagnée d'une Brioche Gourmande*

\* \* \* \* \*

*Homard en Bellevue en Fine Gelée d'Agrumes*

\* \* \* \* \*

*Raviole de Foie Gras de Canard et Châtaigne Grillée  
dans son Délicat Bouillon Corsé*

\* \* \* \* \*

*Blanc de Turbot et Morille Jumbo Farcie, Sauce Champagne*

\* \* \* \* \*

*Véritable Lièvre à la Royale Rafraîchi de Pomelo Rosé  
et Fromage Frais*

\* \* \* \* \*

*Le Traditionnel Brie de Meaux Affiné à la Façon du Chef  
et à la Truffe Melanosporum*

\* \* \* \* \*

*La Grande Assiette de Douceurs de la Nouvelle Année*

\* \* \* \* \*

*Petits Chocolats et Macarons pour vous Accompagner en Soirée*

*210 Euros Taxes et Services Compris  
(Boissons en Supplément) Tenue de Soirée de rigueur*

# *Le Grand Menu du Jour de l'An 2019*

*Déjeuner du 1<sup>er</sup> Janvier 2019*

*98 Euros*

*Prélude Gourmand en Fête*

\* \* \* \* \*

*Rafraîchissantes Fines de Claires et Saumon Label Rouge  
Mariné au Poivre de Timut en Cocktail de l'An Nouveau*

\* \* \* \* \*

*Filet de Loup Poêlé sur sa Peau,  
Premières Asperges Vertes,  
Coulis de Mandarine au Beurre Frais*

\* \* \* \* \*

*Tournedos de Veau de Lait Façon Rossini au Foie Gras,  
Petit Jus de Cuisson à la Truffe Noire*

\* \* \* \* \*

*Duo de Brie de Meaux Affiné à la Truffe  
et Tomme Arrosée de Miel de Châtaignier*

\* \* \* \* \*

*La Grande Assiette de Douceurs de la Nouvelle Année*

\* \* \* \* \*

*Petits Chocolats et Mignardises en Fête*