



les Collectionneurs®
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

<https://www.aubergedecassagne.com>
mail : resa@aubergedecassagne.com

*A l'occasion des Fêtes de Fin d'Année 2020-2021,
Philippe BOUCHER, Maître Cuisinier de France,
disciple de Paul Bocuse et Georges Blanc,
et Olivier CHARMADIRAS, Chef de Cuisine,
entourés de toute leur équipe vous proposent :*

Noël à Cassagne

*Menu de Fête à 105 € par personne hors boissons
dîner, jeudi 24 décembre 2020
déjeuner, vendredi 25 décembre 2020*

Réveillon de la Saint Sylvestre à Cassagne

*Menu de Fête à 190 € par personne hors boissons
dîner prolongé, jeudi 31 décembre 2020
Cotillons aux 12 coups de Minuit - pas de soirée dansante*

Jour de l'An à Cassagne

*Menu de Fête à 105 € par personne hors boissons
déjeuner, vendredi 1^{er} janvier 2021*

*Concernant les menus, veuillez trouver ci-dessous, à titre indicatif,
les menus de l'année dernière.
Généralement les menus définitifs
sont dévoilés début décembre*

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

Le Grand Menu de Noël

Dîner du 24 Décembre - Déjeuner du 25 Décembre 2019

*Prélude Gourmand de Noël
en Royale de Foie Gras Fumé*

*Cœur de Saumon Mi-Cuit Laqué au Raifort
Acidulé au Citron Caviar
et Eclats de Noisettes Torréfiées*

*Blanc de Turbot Rôti, Poireaux Grillés,
Beurre Mousseux d'Agrumes Légèrement Safrané*

*Filet Mignon de Porcelet Cuit en Basse Température
et sa Véritable Sauce Périgueux*

*Petite Composition de Fromages
des Pays Méditerranéens à notre Façon*

*Les Treize Desserts Provençaux
en Vacherin Glacé et Déstructuré*

*La Bûche de Cassagne Noël 2019
à Partager ou à Emporter*

Mignardises et Chocolats en Fête

*Grande Soirée
du Réveillon de la Saint Sylvestre
« 31 Décembre 2019 »*

*Dégustation d'une Trilogie de Préludes en Fête
(Foie Gras, Thon et Caviar)*

*Langoustines de nos Côtes en Marinière,
Céleri Rémoulade à la Truffe
en Vinaigrette aux Sucrs de Pomme*

*Escalope de Foie Gras Poêlée, Purée de Coing
et Châtaignes Grillées aux Epices Douces*

*Homard Poché dans une Nage Corsée
au Gingembre et Citronnelle*

*Suprême de Colvert Légèrement Fumé
adouci de Butternut et quelques Morilles*

Le Traditionnel Brie de Meaux Affiné à la Truffe Noire

La Grande Assiette de Douceurs de la Nouvelle Année

*Petits Chocolats et Macarons
pour vous accompagner en Soirée*

Le Grand Menu du Jour de l'An 2019

Déjeuner du 1^{er} Janvier 2019

Prélude Gourmand de l'An Vingt

*Pressé de Foie Gras de Canard à la Truffe
et Fine Gelée de Porto au Poivre Noir Téllichery*

*Noix de Saint-Jacques Juste Snackées
Accompagnées de Topinambour
et Ciboulette « Tel un Risotto »*

*Fondante Noix de Veau Marinée au Lait de Romarin
et Rôtie en Douceur, Jus Corsé Perlé
à l'Huile d'Olive de Romarin*

*Duo de Brie de Meaux Affiné à la Truffe
et Fraicheur de Fromage Frais Acidulé*

La Grande Assiette de Douceurs de la Nouvelle Année

Petits Chocolats et Mignardises en Fête