



les Collectionneurs
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

<https://www.aubergedecassagne.com>

mail : resa@aubergedecassagne.com

*A l'occasion des Fêtes de Fin d'Année 2022-2023,
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 112 € par personne hors boissons
dîner, samedi 24 décembre 2022
déjeuner, dimanche 25 décembre 2022*

Réveillon de la Saint Sylvestre à Cassagne

*Menu de Fête à 220 € par personne hors boissons
dîner prolongé, samedi 31 décembre 2022
Cotillons aux 12 coups de Minuit - pas de soirée dansante*

Jour de l'An à Cassagne

*Menu de Fête à 112 € par personne hors boissons
déjeuner, dimanche 1^{er} janvier 2023*

*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 2021

Prélude Gourmand en Fête

☆☆☆☆☆

*Foie Gras de Canard de Cassagne Cuit au Torchon,
Agrumes et Fruits Exotiques en Différentes Textures*

☆☆☆☆☆

*Marmite de Homard, Saint Jacques et Turbot
sur son Velours Romanesco, Crème de Caviar et d'Avruga*

☆☆☆☆☆

*Chapon Rôti en Basse Température Servi
comme un Pot-au-Feu à la Truffe*

☆☆☆☆☆

Tartine Fromagère de Noël, Clin d'Oeil aux 13 Desserts

☆☆☆☆☆

Mangue et Cacahuète sous un Nuage de Whisky Alsacien

☆☆☆☆☆

*La Bûche de notre Cheffe Pâtissière Maud Poli
Citron Vert, Noix de Coco et Chocolat Jivara
à Partager ou à Emporter*

☆☆☆☆☆

Mignardises et Chocolats en Fête

*Grande Soirée
du Réveillon de la Saint Sylvestre
Le Grand Menu de la Saint Sylvestre
« 31 Décembre 2021 »*

*Petite Dégustation Autour de La Truffe Mélanosporum
Pour Accompagner votre Apéritif à Table*

*Duo de Bar de Pêche et Noix de Saint Jacques
Au Fenouil et Cinq Poivres Façon Gravlax, Caviar d'Aquitaine*

*Homard Poché dans un Court Bouillon Corsé au Gingembre
Morille Jumbo Farcie d'une Mousseline de Crustacés et Perles du Japon*

*Blanc de Turbot Doré au Beurre Noisette,
Panais à la Truffe Noire du Mont Ventoux
Nappé d'un Sabayon au Champagne*

*Rafraîchissant Sorbet Basilic
Arrosé d'une Liqueur Citron Bergamote pour les Dames,
Poire Williams Rhum pour les Messieurs*

*Filet de Chevreuil Rôti au Sautoir
Déclinaison de Carottes de Pays et Coing Poché au Vin Chaud
Véritable Sauce Bordelaise*

Le Traditionnel Brie de Meaux Affiné à la Truffe d'Hiver

La Grande Assiette de Douceurs de la Nouvelle Année Autour des Agrumes

*Petits Bonbons au chocolat Grand Cru Valrhona et Macarons
Pour vous Accompagner en Soirée*

Le Grand Menu du Jour de l'An
Déjeuner du 1^{er} Janvier 2022

Prélude Gourmand en Fête

☆☆☆☆☆

*Cœur de Saumon d'Ecosse Mi-Cuit et Laqué au Yuzu,
Mousseline de Topinambour et Pickles de Légumes*

☆☆☆☆☆

*Aiguillette de Saint Pierre
Sur son Lit de Salsifis Gratinés à la Truffe
Jus d'Arêtes Pressées à la Ciboulette*

☆☆☆☆☆

*Canard du Sud-Ouest en Deux Services
Le Filet Sauté aux Epices
et sa Cuisse Confite en Aumônière Croustillante*

☆☆☆☆☆

Le Traditionnel Brie de Meaux Affiné à la Truffe d'Hiver

☆☆☆☆☆

*La Grande Assiette de Douceurs de la Nouvelle Année
Autour des Agrumes*

☆☆☆☆☆

Petits Bonbons au Chocolat Grand Cru Valrhona et Macarons