



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

## *Menu de l'Auberge*

*2 plats au Choix – Fromage – Dessert 65 euros*

*2 plats au Choix – Dessert 55 euros*

*Raviole et Poêlée de Homard au Gingembre et Citron Confit  
Accompagné d'une Tartine de Légumes en Crudités*

*ou*

*Croustillant de Légumes de Saison et Gambas Poêlée,  
Arrosés de Pistou et Vinaigre Balsamique*

\*\*\*\*\*

*Filet de Rouget en Croûte d'Agrumes et d'Olives Noires,  
Réduction de Fumet au Vin Rouge*

*ou*

*Filet Mignon de Petit Cochon, Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée  
Sucs de Porto et Gingembre Adoucis de Crème Fleurette*

\*\*\*\*\*

*La Sélection de Fromages Frais et Affinés*

\*\*\*\*\*

*Poêlée de Cerises Glacée à la Menthe Fraîche,  
Macaron Craquelé aux Amandes et Griottes*

*ou*

*Tarte aux Fruits à Noyaux  
Accompagnée de son Nougat Glacé aux Fruits Confits*

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

# Menu Gourmand

*3 plats au Choix – Fromage – Dessert 90 euros*

*3 plats au Choix – Dessert 80 euros*

## *Prélude Gourmand*

\*\*\*\*\*

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit au Poivre Noir et à l'Anis Etoilé*

*Ou*

*Langoustines Décortiquées*

*Accompagnées de Fraîcheur de Tomates, Légumes Verts et Basilic*

\*\*\*\*\*

*Fleur de Courgette Farcie de Lotte, Artichaut et Truffe Blanche,  
Mousseux Beurre Blanc*

*Ou*

*Queue de Homard Cuite à la Vapeur de Séchuan  
et Fleur de Sel de Camargue, Morilles en Ragoût de Crustacés*

\*\*\*\*\*

*Aile de Pigeonneau Braisée, sa Cuisse Confite à la Royale  
Petit Jus de Cuisson Lié au Caramelia,*

*Ou*

*Filet de Pintade Rôtie en Basse Température  
aux Saveurs de la Provence*

\*\*\*\*\*

*La Sélection de Fromages Frais et Affinés*

\*\*\*\*\*

*Vanille, Ganache et Café Façon Tiramisu  
Rafraîchi de son Granité aux Fruits du Soleil*

*Ou*

*Moelleux Noix de Coco Tiède et sa Nage de Framboise Exotique*

*Le Grand Menu  
Découverte de Cassagne*

*4 plats au Choix – Fromage – Dessert 96.60 euros*

*Prélude Gourmand*

\*\*\*\*\*

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit au Poivre Noir et à l'Anis Etoilé*

*Ou*

*Langoustines Décortiquées*

*Accompagnées de Fraîcheur de Tomates, Légumes Verts et Basilic*

\*\*\*\*\*

*Fleur de Courgette Farcie de Lotte, Artichaut et Truffe Blanche,*

*Mousseux Beurre Blanc*

\*\*\*\*\*

*Queue de Homard Cuite à la Vapeur de Séchuan*

*et Fleur de Sel de Camargue, Morilles en Ragoût de Crustacés*

\*\*\*\*\*

*Aile de Pigeonneau Braisée, sa Cuisse Confite à la Royale*

*Petit Jus de Cuisson Lié au Caramelia,*

*Ou*

*Filet de Pintade Rôtie en Basse Température*

*aux Saveurs de la Provence*

\*\*\*\*\*

*La Sélection de Fromages Frais et Affinés*

\*\*\*\*\*

*Vanille, Ganache et Café Façon Tiramisu*

*Rafraîchi de son Granité aux Fruits du Soleil*

*Ou*

*Moelleux Noix de Coco Tiède et sa Nage de Framboise Exotique*

*Menu du Déjeuner* *37.60 euros*  
*1 Plat et 1 Dessert au choix à la Carte*  
*(Hors dimanches et jours fériés)*

*Menu Enfant* *20.60 euros*  
*1 Petite Entrée, Poisson ou Viande Garnis et Dessert*

## *Plats tout Légumes*

*Croustillant de Légumes de Saison*  
*Arrosé de Pistou et Vinaigre Balsamique 26 €*

\*\*\*\*\*

*Salade Mixte de Légumes Cuits et Crus 20 €*

\*\*\*\*\*

*Petits Légumes Farcis*  
*et Caviar Blanc d'Aubergines 25 €*

\*\*\*\*\*

*Pomme Purée au Citron Confit,*  
*Ragoût de Morilles au Coulis de Crustacés*  
*et son Mousseux au Thym 21 €*

\*\*\*\*\*

*Soupe de Légumes en Velouté*  
*au Beurre Frais ou à l'Huile d'Olive 18 €*

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