



*Philippe Boucher,
Maître Cuisinier de France,
et Olivier Charmadiras, Chef de Cuisine,
vous proposent les menus de Fêtes ci-dessous :*

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

Menu de Noël

Dîner du 24 Décembre - Déjeuner du 25 Décembre 2022

*Prélude de Saumon Fumé Maison
et Crevette Rose en Fraîcheur d'Avocat*

☆☆☆☆☆

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit
au Muscat de Beaumes de Venise
Accompagné de sa Brioche aux Fruits de Noël*

☆☆☆☆☆

*Noix de Saint-Jacques Rôties sur son Risotto de Céleri à la
Truffe, Ecume de Macadamia Grillée*

☆☆☆☆☆

*Pintade Chaponnée : la Poitrine Marinée,
Cuite dans un Petit Jus
et la Cuisse en Boudin Blanc Forestière*

☆☆☆☆☆

*Duo de Tomme Fraîche et Affinée,
Condiments et Baies de Goji au Vin d'Orange*

☆☆☆☆☆

*Petite Déclinaison d'Ananas : Victoria, Pain de Sucre
et Extra Sweet Toute en Douceur*

☆☆☆☆☆

*La Gourmande Bûche Tout Chocolat
de notre Cheffe Pâtissière Maud Poli
à Partager ou à Emporter*

☆☆☆☆☆

Mignardises et Chocolats en Fête

112 € TTC par personne (Boissons en supplément)

Le Grand Menu de la Saint Sylvestre

Dîner du 31 Décembre 2022

*Petite Dégustation autour du Caviar
pour Accompagner votre Apéritif à Table*

☆☆☆☆☆

*Une Belle Huître Légèrement Cuite et Servie Froide
sur son Velouté de Cresson,
Eclats de Noisette et Crème d'Eau de Mer*

☆☆☆☆☆

*Une Croustillante Langoustine en Kadaïf
Mousseline d'Orange et Piment d'Espelette*

☆☆☆☆☆

*Bar Sauvage de Ligne Accompagné de Légumes
et Condiments à l'Huile d'Olive de Castellás*

☆☆☆☆☆

*Petite Pause : une Infusion de Pot au Feu
aux Epices Douces et Champignons*

☆☆☆☆☆

*Poitrine de Canette Laquée au Gingembre,
et Fruits d'Hiver en Fête*

☆☆☆☆☆

*Le Traditionnel Brie de Meaux Affiné
à la Truffe Noire de Saison*

☆☆☆☆☆

Douceurs de la Nouvelle Année autour des Fruits Exotiques

☆☆☆☆☆

*Petits Bonbons Fruités et Chocolats Grand Cru Valrhona
pour vous Accompagner en Soirée*

220 € TTC par personne
(Boissons en supplément)

Menu du Jour de l'An

Déjeuner du 1^{er} Janvier 2023

*Prélude d'Oeuf de Caille Poché
sur sa Purée de Topinambour Truffée*

☆☆☆☆☆

*Homard et Tourteau
Déclinaison de Carottes,
Vinaigrette Corsée aux Sucrs de Corail*

☆☆☆☆☆

*Dos de Turbot,
Ecrasé de Ratte à la Ciboulette,
Emulsion d'Hollandaise Légèrement Citronnée*

☆☆☆☆☆

*Ragout de Canard Forestier
et son Petit Jus de Cuisson Lié au Foie gras*

☆☆☆☆☆

Brie de Meaux Affiné à la Truffe

☆☆☆☆☆

*Les Douceurs de la Nouvelle Année
Autour des Fruits Exotiques*

☆☆☆☆☆

Mignardises et Chocolats en Fête

*112 € TTC par personne
(Boissons en supplément)*