



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

## *Menu de l'Auberge*

*3 Plats*

*\*\*\**

*Entrée, Plat, Dessert – 65 €*

*Entrée, Plat, Chariot de Fromages, Dessert – 75 €*

*Prélude Gourmand*

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

*Emincés de Noix de Saint-Jacques Marinés à Cru  
au Fenouil en Duo de Choux Fleur*

*Ou*

*Tataki de Thon Rouge*

*Accompagné d'une Sauce Vierge, Condiments et Petits Légumes*

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

*Dos de Maigre et Coquillages en Infusion de Citronnelle,  
Gnocchis aux Herbes Fraîches et Citron Confit*

*Ou*

*Moelleuse Pintade et Foie Gras de Canard Poêlé en Gastrique à l'Estragon*

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

*La Sélection de Fromages Frais et Affinés*

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

*Brioche Mousseline à la Vanille et Framboise Façon Tropézienne*

*Ou*

*Tarte Bergère aux Pommes, Raisins et Pignons de Pin*

*Crème Légère à la Surette de Pomme*

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

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,  
merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel*

# Menu Gourmand

4 Plats

\*\*\*\*

3 Plats, Dessert – 88 €

3 Plats, Chariot de Fromages, Dessert – 98 €

Prélude Gourmand

\*\*\*\*\*

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit aux Cinq Poivres,  
Gelée et Chutney de Fruits et Petit Pain d'Epices Brioché*

*Ou*

*Filet de Rouget Cuit en Vapeur aux Saveurs Provençales*

\*\*\*\*\*

*Saint-Jacques en Coquille aux Aromates et Fines Herbes*

*Ou*

*Encornets et Topinambour en Petit Ragout Façon Carbonara*

\*\*\*\*\*

*Noix et Ris de Veau Braisé dans son Jus de Cuisson à la Réglisse*

*Ou*

*Aile de Pigeonneau Rôtie au Banyuls sur sa Soubise d'Oignon Doux  
et sa Cuisse Confite*

\*\*\*\*\*

*La Sélection de Fromages Frais et Affinés*

\*\*\*\*\*

*Poire et Noisettes en Harmonie, Sablé,  
Fondante Crème Glacée*

*Ou*

*Crèmeux Chocolat Valrhona, Potimarron Confit,  
Sorbet à l'Amande Douce*

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,  
merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel*

# *Le Grand Menu Découverte de Cassagne*

*5 Plats et Fromage*

\*\*\*\*\*

*4 Plats, Chariot de Fromages, Dessert – 105 €*

*Prélude Gourmand*

\*\*\*\*\*

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit aux Cinq Poivres,  
Gelée et Chutney de Fruits et Petit Pain d'Epices Brioché*

*Ou*

*Filet de Rouget Cuit en Vapeur aux Saveurs Provençales*

\*\*\*\*\*

*Saint-Jacques en Coquille aux Aromates et Fines Herbes*

\*\*\*\*\*

*Encornets et Topinambour en Petit Ragout Façon Carbonara*

\*\*\*\*\*

*Noix et Ris de Veau Braisé dans son Jus de Cuisson à la Réglisse*

*Ou*

*Aile de Pigeonneau Rôtie au Banyuls sur sa Soubise d'Oignon Doux  
et sa Cuisse Confite*

\*\*\*\*\*

*La Sélection de Fromages Frais et Affinés*

\*\*\*\*\*

*Poire et Noisettes en Harmonie, Sablé,  
Fondante Crème Glacée*

*Ou*

*Crèmeux Chocolat Valrhona, Potimarron Confit,  
Sorbet à l'Amande Douce*

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,  
merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel*

*Menu du Déjeuner* *42.00 euros*  
*1 Plat et 1 dessert au choix à la carte*

*Menu Enfant* *23.00 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 21 €*  
\_\_\_\_\_ \* \* \* \* \_\_\_\_\_

*Petits Légumes Farcis 25 €*  
\_\_\_\_\_ \* \* \* \* \_\_\_\_\_

*Pomme Purée au Citron Confit,*  
*Arrosée de Sauce aux Aromates 21 €*  
\_\_\_\_\_ \* \* \* \* \_\_\_\_\_

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

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,  
merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel*

# *A la Carte*

## *Première Assiette*

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit aux Cinq Poivres,  
Gelée et Chutney de Fruits et Petit Pain d'Épices Brioché 37 €*

\*\*\*\*\*

*Filet de Rouget Cuit en Vapeur aux Saveurs Provençales 32 €*

\*\*\*\*\*

*Tataki de Thon Rouge  
Accompagné d'une Sauce Vierge, Condiments et Petits Légumes 28 €*

\*\*\*\*\*

*Encornets et Topinambour en Petit Ragout Façon Carbonara 30 €*

\*\*\*\*\*

*Emincés de Noix de Saint-Jacques Marinés à Cru au Fenouil  
en Duo de Choux Fleur 34 €*

## *Deuxième Assiette de Poisson, Viande et Volaille*

*Dos de Maigre et Coquillages en Infusion de Citronnelle,  
Gnocchis aux Herbes Fraîches et Citron Confit 34 €*

\*\*\*\*\*

*Filets de Barbue Cuit « Meunière » et sa Pomme Purée au Citron Confit 48 €*

\*\*\*\*\*

*Saint-Jacques en Coquille aux Aromates et Fines Herbes 36 €*

\*\*\*\*\*

*Croustillant de Légumes de Saison et Queue de Homard,  
Arrosés de Pistou et Vinaigre Balsamique 38 €*

\*\*\*\*\*

*Moelleuse Pintade et Foie Gras de Canard Poêlé en Gastrique à l'Estragon 36 €*

\*\*\*\*\*

*Noix et Ris de Veau Braisé dans son Jus de Cuisson à la Réglisse 38 €*

\*\*\*\*\*

*Ailes de Pigeonneau Rôties au Banyuls sur sa Soubise d'Oignon Doux  
et ses Cuisses Confites 42 €*

\*\*\*\*\*

*Carré d'Agneau au Thym et sa Tranche de Gigot au Romarin, Petits Légumes Farcis 44 €*

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,  
merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel*

## *A la Carte*

*La Sélection de Fromages Frais et Affinés 22 euros*

## *Les Desserts*

*26 euros*

*(Pour vous éviter une attente, nous vous suggérons de commander  
votre dessert en début de repas)*

*Crèmeux Chocolat Valrhona, Potimarron Confit,  
Sorbet à l'Amande Douce*

\*\*\*\*\*

*Brioche Mouseline à la Vanille et Framboise Façon Tropézienne*

\*\*\*\*\*

*Poire et Noisettes en Harmonie, Sablé, Fondante Crème Glacée*

\*\*\*\*\*

*Tarte Bergère aux Pommes, Raisins et Pignons de Pin  
Crème Légère à la Surette de Pomme*

*Nos prix sont affichés toutes taxes comprises*

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,  
merci de vous renseigner auprès du Maître d'Hôtel.*

*Toutes Nos Viandes Bovines sont d'Origine Française*

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