



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

Menu de l'Auberge

2 plats au Choix – Fromage – Dessert 73 euros

2 plats au Choix – Dessert 63 euros

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

Ou

*Rigatonis d'Artichaut, Foie Gras et Truffe,
Velouté d'Artichauts en Barigoule*

*Filet de Lieu Jaune et Gambas Carabineiro
en Nage de Petits Légumes Safranée Huile d'Olive et Basilic*

Ou

*Filet de Canette Rôtie sur sa Réduction de Banyuls au Gingembre
adoucie de Crème Fleurette*

La Sélection de Fromages Frais et Affinés

*Vanille et Praliné Roulés d'un Biscuit sans Farine,
Framboise, Orange et Basilic*

Ou

Duo de Cerises et Griottes à la Pistache Grillée et Glacée

*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

3 plats au Choix – Fromage – Dessert 98 euros

3 plats au Choix – Dessert 88 euros

Prélude Gourmand

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit aux Cinq Poivres,
Petit Chutney de Fruits de Saison et Pain d'Épices*

Ou

*Trilogie d'Huîtres de Marennes, Céleri à la Noisette,
Gelée de Concombre-Kiwi et Provençale en Bohémienne*

*Croustillante Langoustine et Petits Légumes Croquants
dans sa Délicate et Douce Anchoïade*

Ou

*Fleur de Courgette Farcie d'une Fine Ratatouille
et Dos de Bar aux Aromates*

*Selle d'Agneau Mariné aux Légumes, Huile d'Olives et Aromates,
Petit Jus de Cuisson*

Ou

Aile de Pigeonneau Rôtie et sa Cuisse Confite aux Olives Vertes et Noires

La Sélection de Fromages Frais et Affinés

Vacherin Déstructuré aux Fruits Exotiques et Glace Fruits de la Passion

ou

Fraise et Citron Jaune sur son Croustillant de Riz Soufflé Caramélia

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

Le Grand Menu Découverte de Cassagne

4 plats au Choix – Fromage – Dessert 105 euros

Prélude Gourmand

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit aux Cinq Poivres,
Petit Chutney de Fruits de Saison et Pain d'Épices*

Ou

*Trilogie d'Huîtres de Marennes, Céleri à la Noisette,
Gelée de Concombre-Kiwi et Provençale en Bohémienne*

*Croustillante Langoustine et Petits Légumes Croquants
dans sa Délicate et Douce Anchoïade*

*Fleur de Courgette Farcie d'une Fine Ratatouille
et Dos de Bar aux Aromates*

*Selle d'Agneau Mariné aux Légumes, Huile d'Olives et Aromates,
Petit Jus de Cuisson*

Ou

Aile de Pigeonneau Rôtie et sa Cuisse Confite aux Olives Vertes et Noires

La Sélection de Fromages Frais et Affinés

Vacherin Déstructuré aux Fruits Exotiques et Glace Fruits de la Passion

ou

Fraise et Citron Jaune sur son Croustillant de Riz Soufflé Caramélia

*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,
Petit Chutney de Fruits de Saison et Pain d'Epices 37 €*

*Trilogie d'Huîtres de Marennes, Céleri à la Noisette,
Gelée de Concombre-Kiwi et Provençale en Bohémienne 29 €*

*Raviole et Poêlée de Homard au Gingembre et Citron Confit
Accompagné d'une Tartine de Légumes en Crudités 34 €*

*Rigatonis d'Artichaut, Foie Gras et Truffe Blanche,
Velouté d'Artichauts en Barigoule 36 €*

*Croustillante Langoustine et Petits Légumes Croquants
Dans sa Délicate et Douce Anchoïade 32 €*

Deuxième Assiette de Poisson, Viande et Volaille

*Filet de Lieu Jaune et Gambas Carabineiro
en Nage de Petits Légumes Safranée Huile d'Olive et Basilic 34 €*

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

Fraise et Citron Jaune sur son Croustillant de Riz Soufflé Caramélia 39 €

*Croustillant de Légumes de Saison et Queue de Homard,
Arrosés de Pistou et Vinaigre Balsamique 36 €*

*Filet de Canette Rôtie sur sa Réduction de Banyuls au Gingembre
adoucie de Crème Fleurette 32 €*

*Selle d'Agneau Mariné aux Légumes, Huile d'Olives et Aromates,
Petit Jus de Cuisson 38 €*

Aile de Pigeonneau Rôtie et sa Cuisse Confite aux Olives Vertes et Noires 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 21 euros

Les Desserts

26 euros

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

Duo de Cerises et Griottes à la Pistache Grillée et Glacée

*Vanille et Praliné Roulés d'un Biscuit sans Farine,
Framboise, Orange et Basilic*

Vacherin Déstructuré aux Fruits Exotiques et Glace Fruits de la Passion

Fraise et Citron Jaune sur son Croustillant de Riz Soufflé Caramélia

Toutes Nos Viandes Bovines sont d'Origine Française

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.*

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