



*Philippe Boucher, Maître Cuisinier de France,
et Anthony Iorio, Chef de Cuisine,
vous proposent :*

« Le Grand Menu Découverte de Cassagne »
4 Plats, Chariot de Fromages, Dessert – 130 €

*A partir de 4 personnes, nous vous invitons à choisir le même Menu
pour l'ensemble des convives*

Prélude Gourmand

*Gambas Fumées, Déclinaison de Butternut, Vivifiées au Citron Jaune et Confit
Ou*

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit à l'Auberge,
Accompagné de Fruits de Saison et Pain d'Epices*

Dos de Daurade, Petit Ragoût de Coco, Moules et Citronnelle

Saint-Jacques Cuite en Coquille aux Aromates et Fines Herbes

*Dos de Cerf Mariné aux Herbes de la Garrigue et Huile d'Olive,
Rôti au Sautoir,*

Petite Sauce Acidulée à l'Epine-Vinette

Ou

Trilogie de Lapereau Cuit en Douceur

Et son Petit Jus Corsé à la Moutarde à l'Ancienne

Chariot de Fromages

La Cabosse de Cacao de Valrhona et la Noix de Coco

Ou

Déclinaison de Citron Vert et Jaune en Différentes Textures