



*Philippe Boucher, Maître Cuisinier de France,
und Anthony Iorio, Chefkoch, bieten an :*

Das Great Cassagne-Entdeckungsmenü 4 Gänge, Käse, Dessert – 130 €

*Für Gruppen ab 4 Personen empfehlen wir,
für alle Gäste dasselbe Menü zu wählen*

Kulinarisches Vorspiel

*Leicht geräuchertes Seewolf-Filet als Carpaccio
Erfrischende Sommerbeilagen*

Oder

*In der Auberge marinierte und gegarte Entenstopfleber,
serviert mit kandierter Paprika,
Himbeeren und Frühlingszwiebel-Fondue, Brotchips*

*Mit frischen Kräutern paniierter Langustenschwanz
Saisonales Gemüse und echte Hollandaise-Sauce*

*Mousseline aus Rochenflügel in zwei Zubereitungsarten,
gebraten und in Muschel-Blanquette*

*Gebratener Taubenflügel und konfierte Keule mit Tomaten-Tarte Tatin
Leichter Bratensaft*

Oder

*Trilogie aus sanft gegartem Jungkaninchen
Mit kräftigem Bratensaft nach alter Art mit Senf*

Käsewagen

*Erdbeeren in verschiedenen Texturen, verfeinert mit Yuzu, Timut-Pfeffer und
Basilikum*

Oder

Sanft gegarte Mais- und Pekannuss-Mischung