



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

« Menu de l'Auberge »

Entrée, Plat, Dessert – 78 €

Supplément Chariot de Fromages – 15 €

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

Prélude Gourmand

*Gambas Marinée au Basilic Thaï,
Légumes de Saison en Vinaigrette de Tomate Vivifiée au Gingembre
Ou*

*Petite Déclinaison de la Marée,
Sa Légère Anchoïade et Légumes de Saison en Tartine*

*Poitrine de Cochon de Provence Cuite en Douceur au Nori et Ail Noir
Crème d'Ail Doux, Chips de Couenne
Ou*

*Queue de Lotte Façon Meunière
Accompagnée d'une Fine Purée d'Agata au Citron Confit*

*Entre un Chocolat et un Café Liégeois
Revisité à l'Écume d'Amande de Provence
Ou*

*Fruits à Noyaux Rafraîchis et Poêlés au Rinquiquin
Crème Légère à la Lavande*

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

« Menu Gourmand »

3 Plats, Dessert – 98 €

Supplément Chariot de Fromages – 15 €

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

Prélude Gourmand

Filet de Loup Légèrement Fumé en Carpaccio

Condiments d'Eté Revigorants

Ou

Foie Gras de Canard Mariné et Cuit à l'Auberge,

*Accompagné de Poivron Confit, Framboises et Fondue d'Oignons Nouveaux,
Croustilles de Pain*

*Queue de Langoustine Panée aux Herbes Fraîches
Légumes de Saison et sa Véritable Sauce Hollandaise*

Ou

Mousseline d'Aile de Raie en Deux Cuissons,

Rôtie et en Blanquette de Coquillage

Aile de Pigeonneau Rôtie et Cuisse Confite et sa Tatin de Tomates

Petit Jus de Cuisson

Ou

Trilogie de Lapereau Cuit en Douceur

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

La Fraise en Différentes Textures

Relevée de Yuzu, Timut et Basilic

Ou

Eclaté de Maïs et Noix de Pécan en Douceur

« 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

*Filet de Loup Légèrement Fumé en Carpaccio
Condiments d'Eté Revigorants*

Ou

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit à l'Auberge,
Accompagné de Poivron Confit,
Framboises et Fondue d'Oignons Nouveaux, Croustilles de Pain*

*Queue de Langoustine Panée aux Herbes Fraîches
Légumes de Saison et sa Véritable Sauce Hollandaise*

*Mousseline d'Aile de Raie en Deux Cuissons,
Rôtie et en Blanquette de Coquillage*

*Aile de Pigeonneau Rôtie et Cuisse Confite et sa Tatin de Tomates
Petit Jus de Cuisson*

Ou

*Trilogie de Lapereau Cuit en Douceur
Et son Petit Jus Corsé à la Moutarde à l'Ancienne*

Chariot de Fromages

*La Fraise en Différentes Textures, Relevée de Yuzu, Timut et Basilic
Ou*

Eclaté de Maïs et Noix de Pécan en Douceur

Menu du Déjeuner

1 Plat et 1 Dessert au Choix à la Carte **46 €**

1 Entrée et 1 Plat au Choix à la Carte **57 €**

Menu Enfant **25 €**

1 Petite Entrée, Poisson ou Viande Garnis et Dessert

Plats Tout Légumes

*Petits Légumes de Saison
en Vinaigrette de Tomate Vivifiée au Gingembre,
Croustillant de Céréales et Basilic Thaï* **26 €**

*Tartelette de Légumes Poêlés
Arrosés de Pistou Basilic et Balsamique* **28 €**

*Salade Mixte de Légumes Cuits et Crus
en Vinaigrette Fines Herbes* **23 €**

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

*Gratin Dauphinois Accompagné
de Petits Légumes du Moment* **28 €**

A la Carte

Première Assiette

*Gambas Marinées au Basilic Thaï,
Légumes de Saison en Vinaigrette de Tomate Vivifiée au Gingembre 40 €*

*Filet de Loup Légèrement Fumé en Carpaccio
Condiments d'Eté Revigorants 40 €*

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit à l'Auberge,
Accompagné de Poivron Confit, Framboises et Fondue d'Oignons Nouveaux,
Croustilles de Pain 42 €*

*Petite Déclinaison de la Marée,
Sa Légère Anchoïade et Légumes de Saison en Tartine 38 €*

Deuxième Assiette de Poisson, Viande et Volaille

*Queues de Langoustines Panées aux Herbes Fraîches
Légumes de Saison et sa Véritable Sauce Hollandaise 50 €*

*Mousseline d'Aile de Raie en Deux Cuissons,
Rôtie et en Blanquette de Coquillage 45 €*

*Queue de Lotte Façon Meunière
Accompagnée d'une Fine Purée d'Agata au Citron Confit 48 €*

*Poitrine de Cochon de Provence Cuite en Douceur au Nori et Ail Noir
Crème d'Ail Doux, Chips de Couenne 48 €*

*Trilogie de Lapereau Cuit en Douceur
Et son Petit Jus Corsé à la Moutarde à l'Ancienne 50 €*

*Aile de Pigeonneau Rôtie et Cuisse Confite et sa Tatin de Tomates
Petit Jus de Cuisson 54 €*

Toutes Nos Viandes sont d'Origine Française

A la Carte

La Sélection de Fromages Frais et Affinés 24 €

Les Desserts de notre Cheffe Pâtissière Maud Poli 27 €

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

*Entre un Chocolat et un Café Liégeois
Revisité à l'Écume d'Amande de Provence*

*La Fraise en Différentes Textures
Relevée de Yuzu, Timut et Basilic*

Eclaté de Maïs et Noix de Pécan en Douceur

*Fruits à Noyaux Rafraîchis et Poêlés au Rinquiquin
Crème Légère à la Lavande*

*Une Belle Assiette Sorbets et Glaces Maison
Composée selon vos Désirs et les Parfums du Moment*

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

Nos prix sont affichés toutes taxes comprises