



*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 – 128 €*

*Menu Choisi pour l'ensemble de la table*

*Prélude Gourmand*

\*\*\*\*\*

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit à l'Auberge,  
En Déclinaison de Fruits Exotiques*

*Ou*

*Raviole de Gambas, d'Huître, Petits Légumes, Perles de Yuzu et Epinard*

\*\*\*\*\*

*Noix de Saint-Jacques en Coque aux Aromates et Fines Herbes*

\*\*\*\*\*

*Les Légumes Racines Accompagnés  
d'un Dos de Turbot au Citron Vert et Noisette*

\*\*\*\*\*

*Confit de Pigeon des Costières Servi à la Royale façon Périgourdine*

*Ou*

*Moelleux de Veau Cuit en Douceur,  
Risotto d'Orge Perlé, Fenouil et Morilles*

\*\*\*\*\*

*La Granny Smith, le Sésame Noir et Chocolat Dulcey  
dans un Eclair de Gourmandises*

*Ou*

*Duo de Châtaigne en Sorbet et Moelleux Pain de Gêne  
Rehaussé de Baies de Cassis et Genièvre*