



*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 aux Cinq Poivres et Cuit à l'Auberge,  
Petit Pain Brioché et Condiments*

*Ou*

*Daurade Royale façon Sashimi au Pamplémousse Rosé  
sur sa Fondue de Poireaux en Vinaigrette de Yuzu*

\*\*\*\*\*

*Langoustine et Morilles en Nage de Févettes*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

*Agneau de Provence Rôti au Romarin, Marbré au Nori,  
Gnocchis aux Saveurs Marines, Coulis de Persil, Petit Jus de Cuisson*

*Ou*

*Poitrine de Pintade en Mousseline Forestière Cuite en Douceur,  
Oignon Blanc Confit et Petits Légumes*

\*\*\*\*\*

*Fraises de Carpentras à la Vanille et Pistou  
Sorbet Fraise, Basilic et Huile d'Olive de Castelas*

*Ou*

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