



*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*

*Filet de Loup en Tataki en Douce Aioli*

\*\*\*\*\*

*Fleur de Courgette du Père Adam en Mousseline de Langoustine,  
Morilles et Coco Blanc au Coulis*

\*\*\*\*\*

*Blanc de Saint-Pierre et sa Tartine d'Aubergine,  
Vierge de Tomate et Coulis du Soleil*

\*\*\*\*\*

*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*

*L'Abricot à la Verveine et Poivre Tchuli  
sur son Fromage Blanc Bio de Brebis à la Vanille*