



<https://www.aubergedecassagne.com>

[mail : resa@aubergedecassagne.com](mailto:resa@aubergedecassagne.com)

*À l'occasion des Fêtes de Fin d'Année 2024-2025,
Philippe BOUCHER, Maître Cuisinier de France,
disciple de Paul Bocuse et Georges Blanc,
Anthony Iorio Chef de Cuisine,
et Maud Poli Cheffe Pâtissière
entourés de toute leur équipe vous proposent :*

Noël à Cassagne

dîner, Mardi 24 décembre 2024

déjeuner, Mercredi 25 décembre 2024

Menu de Noël - 128 €

Réveillon de la Saint Sylvestre à Cassagne

dîner prolongé, Mardi 31 décembre 2024

Cotillons aux 12 coups de Minuit - pas de soirée dansante

Menu de la Saint Sylvestre - 240 €

Jour de l'An à Cassagne

déjeuner, Mercredi 1^{er} janvier 2025

Menu du Nouvel An - 128 €

Prix par personne, hors boissons

*Concernant les menus, veuillez trouver ci-dessous, à titre indicatif,
les menus de l'année dernière.
Généralement les menus définitifs
sont dévoilés début décembre*

*Pour une réservation,
nous vous invitons à nous contacter
par téléphone : 04 90 31 04 18
par e-mail : resa@aubergedecassagne.com*

Le Grand Menu de Noël

Dîner du 24 Décembre - Déjeuner du 25 Décembre 2023

Un Petit Pain Brioché Doré, retour de Cassis

*Homard et Saumon Fumé Maison
en Bûchette de Noël sur son Coulis de Verdure*

*Raviole de Foie Gras de Canard dans un Bouillon de Volaille Corsé,
Petits Légumes Oubliés et Eclats de Marron*

*Dos de Chevreuil en Infusion d'Herbes de la Garrigue,
Trilogie de Betterave*

*Un Brin du Maquis en Légère Mousse,
Croustilles du Mendiant Arrosées d'un Miel de Sapin*

*Petite Déclinaison de Chocolats Grands Crus
en Différentes Textures*

*La Bûche de notre Cheffe Pâtissière Maud Poli
aux Fruits du Soleil
à Partager à table ou à Emporter à la Maison*

Mignardises et Chocolats en Fête

Grande Soirée
du Réveillon de la Saint Sylvestre
Le Grand Menu de la Saint Sylvestre
« 31 Décembre 2023 »

Trilogie de Légumes de Saison
En Habit de Soirée

Un Petit Plateau de Fruits de Mer Servi
Dans une Bolinette sur une Pana Cotta de Corail d'Oursin

Noix de Saint-Jacques Rôties en Duo de Céleri
Espuma d'un Beurre Blanc et Cardamome

La Véritable Soupe V.G.E à la Truffe Noire
Spécial Anniversaire des 100 ans de la Maison Bocuse 2024

Confit de Pigeons des Costières et de Canard
Servi à la Royale façon Périgourdine

Le Traditionnel Brie de Meaux Affiné
A la Truffe Melanosporum

Petit Rafraichissement au Thym Citron
Rallongé de quelques Bulles de Muscat Rosé

Un Aérien Soufflé Ni Glacé, Ni Chaud aux Agrumes
en Trompe l'Œil

Petits Bonbons Fruités et Chocolatés
Pour vous Accompagner en soirée

Le Grand Menu du Jour de l'An

Déjeuner du 1^{er} Janvier 2024

*Royale de Foie gras de Canard aux Sucrs de Porto,
Parmesan et Grué de Cacao*

☆☆☆☆☆

*Carpaccio de Noix de Saint Jacques
aux Premières Asperges Vertes en Vinaigrette de Truffe*

☆☆☆☆☆

*Minute de Loup, Petits Légumes Mijotés au Jus de Passion
Légèrement Safrané*

☆☆☆☆☆

*Moelleuse Pintade Fermière Farcie aux Morilles Cuites
au Vin Jaune Adoucie de Crème Fleurette*

☆☆☆☆☆

Véritable Brie de Meaux Affiné à la Truffe

☆☆☆☆☆

*Un Aérien Soufflé Ni Glacé, Ni Chaud aux Agrumes
en Trompe l'Œil et son Parfait Noisette*

☆☆☆☆☆

Mignardises et Chocolats en Fête