

*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 €

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

Prélude Gourmand

_____*****_____

*La Truite de l'Isle-sur-la-Sorgue
sur son Sablé aux Saveurs de la Mer et d'Eau Douce*

Ou

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

_____*****_____

*Poitrine de Pigeonneau et Cuisse Confite
Accompagnées de sa Tatin d'Echalotes*

Ou

*Dos de Cabillaud Poêlé sur sa Croûte de Pain,
Trilogie de Céleri, Poireau et Cacahuète*

_____*****_____

Pressé de Poires en Douceur de Sarrasin

Ou

Eclaté de Maïs et Noix de Pécan en Douceur

*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

*Gambas Fumées, Déclinaison de Butternut,
Vivifiées au Citron Jaune et Confit*

Ou

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit à l'Auberge,
Accompagné de Fruits de Saison et Pain d'Epices*

*Dos de Daurade, Petit Ragoût de Coco,
Moules et Citronnelle*

Ou

*Saint-Jacques Cuite en Coquille
aux Aromates et Fines Herbes*

*Dos de Cerf Mariné aux Herbes de la Garrigue et Huile d'Olive,
Rôti au Sautoir,*

Petite Sauce Acidulée à l'Epine-Vinette

Ou

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

La Cabosse de Cacao de Valrhona et la Noix de Coco

Ou

Déclinaison de Citron Vert et Jaune en Différentes Textures

« 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

*Gambas Fumées, Déclinaison de Butternut,
Vivifiées au Citron Jaune et Confit*

Ou

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit à l'Auberge,
Accompagné de Fruits de Saison et Pain d'Epices*

Dos de Daurade, Petit Ragoût de Coco, Moules et Citronnelle

*Saint-Jacques Cuite en Coquille
aux Aromates et Fines Herbes*

*Dos de Cerf Mariné aux Herbes de la Garrigue et Huile d'Olive,
Rôti au Sautoir,*

Petite Sauce Acidulée à l'Epine-Vinette

Ou

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

Chariot de Fromages

La Cabosse de Cacao de Valrhona et la Noix de Coco

Ou

Déclinaison de Citron Vert et Jaune en Différentes Textures

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

*Croustillant 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 €**

Algues Marinées et Légumes Croquants sur son Fin Sablé **26 €**

A la Carte

Première Assiette

*Gambas Fumées, Déclinaison de Butternut,
Vivifiées au Citron Jaune et Confit 40 €*

*La Truite de l'Isle-sur-la-Sorgue
sur son Sablé aux Saveurs de la Mer et d'Eau Douce 38 €*

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit à l'Auberge,
Accompagné de Fruits de Saison et Pain d'Epices 42 €*

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

Deuxième Assiette de Poisson, Viande et Volaille

Dos de Daurade, Petit Ragoût de Coco, Moules et Citronnelle 46 €

Saint-Jacques Cuite en Coquille aux Aromates et Fines Herbes 48 €

*Dos de Cabillaud Poêlé sur sa Croûte de Pain,
Trilogie de Céleri, Poireau et Cacahuète 45€*

*Poitrines de Pigeonneau et Cuisses Confites
Accompagnées de sa Tatin d'Echalotes 52 €*

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

*Dos de Cerf Mariné aux Herbes de la Garrigue et Huile d'Olive,
Rôti au Sautoir,
Petite Sauce Acidulée à l'Epine-Vinette 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)*

Pressé de Poires en Douceur de Sarrasin

_____ ★★★★★ _____

La Cabosse de Cacao de Valrhona et la Noix de Coco

_____ ★★★★★ _____

Eclaté de Maïs et Noix de Pécan en Douceur

_____ ★★★★★ _____

Déclinaison de Citron Vert et Jaune en Différentes Textures

_____ ★★★★★ _____

*Une Belle Assiette de 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