



*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 – 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 Poivron Confit, Framboises et Fondue d'Oignons Nouveaux,
Croustilles de Pain*

*Queue de Langoustine Panée aux Herbes Fraîches
Légumes de Saison et sa Véritable Sauce Hollandaise*

Saint-Jacques Cuite en Coquille aux Aromates et Fines Herbes

*Aile de Pigeonneau Rôtie et Cuisse Confite et sa Tatin de Tomates
Petit Jus de Cuisson*

Ou

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

Chariot de Fromages

La Fraise de Carpentras, Relevé de Yuzu, Timut et Basilic

Ou

Eclaté de Maïs et Noix de Pécan en Douceur