



*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 €*

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

*Prélude Gourmand*

\*\*\*\*\*

*Filet de Loup Fumé en Tataki, Quelques Condiments Revigorants  
à la Cardamome et Citron Vert*

*Ou*

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

\*\*\*\*\*

*Poitrine de Cochon de Provence Cuite en Douceur au Nori et Ail Noir  
Crème d'Ail Doux, Chips de Couenne*

*Ou*

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

\*\*\*\*\*

*La Cabosse de Cacao de Valrhona et la Noix de Coco*

*Ou*

*Déclinaison de Citron Vert et Jaune en Différentes Textures*

*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 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*

*Ou*

*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*

\*\*\*\*\*

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

*Eclaté de Maïs et Noix de Pécan en Douceur*

# *« 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*

## *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 €*

\*\*\*\*\*

*Filet de Loup Fumé en Tataki, Condiments Revigorants  
à la Cardamome et Citron Vert 40 €*

\*\*\*\*\*

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit à l'Auberge,  
Accompagné de Poivron Confit, Framboises et Fondue d'Oignons Nouveaux,  
Croustilles de Pain 42 €*

\*\*\*\*\*

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

## *Deuxième Assiette de Poisson, Viande et Volaille*

*Queues de Langoustines Panées aux Herbes Fraîches  
Légumes de Saison et sa Véritable Sauce Hollandaise 50 €*

\*\*\*\*\*

*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 €*

\*\*\*\*\*

*Poitrine de Cochon de Provence Cuite en Douceur au Nori et Ail Noir  
Crème d'Ail Doux, Chips de Couenne 48 €*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

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

*La Cabosse de Cacao de Valrhona et la Noix de Coco*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

*Eclaté de Maïs et Noix de Pécan en Douceur*

\*\*\*\*\*

*Déclinaison de Citron Vert et Jaune en Différentes Textures*

\*\*\*\*\*

*Une Belle Assiette 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*