



*Philippe Boucher, Maître Cuisinier de France,
Anthony Iorio, Chef de Cuisine et Maud Poli Cheffe Pâtissière
vous proposent :*

*Menu de la Fête des Mères
Déjeuner du Dimanche 31 Mai 2026*

*Nous vous invitons à découvrir ci-dessous, à titre indicatif,
le menu proposé l'année précédente*

*Avocat et Thon Rouge en Prélude de Fraîcheur

*Belle Asperge Blanche et Homard
En Vinaigrette Mousseline d'Orange

*Fleur de Courgette Farcie de Sole
Et Truffe Blanche Aestivum en Risotto

*Aile de Pigeonneau des Costières et Foie Gras de Canard,
Abricot Rôti et Pistaches en Chou chou

*Tartine de Brillat-Savarin aux Petits Légumes et Truffe d'Été Arrosée
De Balsamique Blanc, Huile d'Olive et Piment d'Espelette

*Duo de Cerises et son Biscuit Financier aux Amandes de Provence.

Mignardises et Douceurs de la Fête des Mères

*Menu de Fête des Mères - 130 €
Prix par personne, hors boissons*

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