



*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*

\*\*\*\*\*

*Gambas Marinée au Basilic Thaï,  
Légumes de Saison en Vinaigrette de Tomate Vivifiée au Gingembre  
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*

*Queue de Lotte Façon Meunière  
Accompagnée d'une Fine Purée d'Agata au Citron Confit*

\*\*\*\*\*

*Entre un Chocolat et un Café Liégeois  
Revisité à l'Écume d'Amande de Provence  
Ou*

*Fruits à Noyaux Rafraîchis et Poêlés au Rinquiquin  
Crème Légère à la Lavande*

*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*

\*\*\*\*\*

*Filet de Loup Légèrement Fumé en Carpaccio*

*Condiments d'Eté Revigorants*

*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*

*Mousseline de Turbot,*

*Rôtie et en Blanquette de Coquillages*

\*\*\*\*\*

*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*

\*\*\*\*\*

*Figues de Provence en Différentes Textures,  
Petites Touches de Cassis, Noisette et Vanille*

*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*

\*\*\*\*\*

*Filet de Loup Légèrement Fumé en Carpaccio  
Condiments d'Eté Revigorants*

*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*

\*\*\*\*\*

*Mousseline de Turbot,  
Rôtie et en Blanquette de Coquillages*

\*\*\*\*\*

*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*

\*\*\*\*\*

*Figues de Provence en Différentes Textures,  
Petites Touches de Cassis, Noisette et Vanille*

*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*

*Petits Légumes de Saison  
en Vinaigrette de Tomate Vivifiée au Gingembre,  
Croustillant de Céréales et Basilic Thaï* **26 €**

\*\*\*\*\*

*Tartelette 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 €**

# *A la Carte*

## *Première Assiette*

*Gambas Marinées au Basilic Thaï,  
Légumes de Saison en Vinaigrette de Tomate Vivifiée au Gingembre 40 €*

\*\*\*\*\*

*Filet de Loup Légèrement Fumé en Carpaccio  
Condiments d'Eté Revigorants 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 €*

\*\*\*\*\*

*Mousseline de Turbot,  
Rôtie et en Blanquette de Coquillages 52 €*

\*\*\*\*\*

*Queue de Lotte Façon Meunière  
Accompagnée d'une Fine Purée d'Agata au Citron Confit 48 €*

\*\*\*\*\*

*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 Confite 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)*

*Entre un Chocolat et un Café Liégeois  
Revisité à l'Écume d'Amande de Provence*

\*\*\*\*\*

*Figues de Provence en Différentes Textures,  
Petites Touches de Cassis, Noisette et Vanille*

\*\*\*\*\*

*Eclaté de Maïs et Noix de Pécan en Douceur*

\*\*\*\*\*

*Fruits à Noyaux Rafraîchis et Poêlés au Rinquiquin  
Crème Légère à la Lavande*

\*\*\*\*\*

*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*