



*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

Petit Rouget Barbet en Pissaladière Revisitée

Ou

Filet de Loup Légèrement Fumé en Carpaccio

Condiments Revigorants

*Pavé de Turbot Rôti et Blanquette de Coquillages
aux Légumes du Moment*

Ou

Trilogie de Moelleuse Pintade Label Rouge

aux Saveurs d'Automne

Eclaté de Maïs et Noix de Pécan en Douceur

Ou

Déclinaison autour de la Cacahuète

Vivifiée de Yuzu et d'Herbes Fraîches

*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 Fumée, Déclinaison de Butternut
Réhaussée au Citron Jaune et Confit*

Ou

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit à l'Auberge,
Autour du Céleri et de la Vanille*

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

Ou

*Petit Tournedos de Lotte Pané Forestière
et sa Légère Béarnaise*

*Filet et Dos de Cerf en Infusion de la Garrigue et Huile d'Olive
Accompagné de son Petit Jus Corsé à l'Epine-vinette*

Ou

*Poitrine de Pigeonneau Rôtie sur son Coffre, Cuisse Confite,
Suc de Cuisson Réglisse
Gratin de Salsifis à la Truffe*

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

Ou

*Pommes et Pignons de Pin Rôtis sur sa Brioche Toastée
en Fraicheur de Safran et d'Hibiscus*

« 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 Fumée, Déclinaison de Butternut
Réhaussée au Citron Jaune et Confit*

Ou

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit à l'Auberge,
Autour du Céleri et de la Vanille*

Saint-Jacques Cuite en Coquille aux Aromates et Fines Herbes

*Petit Tournedos de Lotte Pané Forestière
et sa Légère Béarnaise*

*Filet et Dos de Cerf en Infusion de la Garrigue et Huile d'Olive
Accompagné de son Petit Jus Corsé à l'Epine-vinette*

Ou

*Poitrine de Pigeonneau Rôtie sur son Coffre, Cuisse Confite,
Suc de Cuisson Réglisse
Gratin de Salsifis à la Truffe*

Chariot de Fromages

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

Ou

*Pommes et Pignons de Pin Rôtis sur sa Brioche Toastée
en Fraicheur de Safran et d'Hibiscus*

Formule 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 Confits et Frais
Comme une Pissaladière Provençale 28 €*

*Déclinaison de Légumes du Moment
Purée au Citron Confit et Légère Béarnaise 26 €*

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

*Filet de Loup Légèrement Fumé en Carpaccio
Condiments Revigorants 40 €*

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit à l'Auberge,
Autour du Céleri et de la Vanille 42 €*

Petit Rouget Barbet en Pissaladière Revisitée 38 €

Deuxième Assiette de Poisson, Viande et Volaille

*Saint-Jacques Cuites en Coquille aux Aromates et Fines Herbes
Fine Purée au Beurre Noisette 50 €*

*Pavé de Turbot Rôti et Blanquette de Coquillages
aux Légumes du Moment 52 €*

Petit Tournedos de Lotte Pané Forestière et sa Légère Béarnaise 48 €

*Trilogie de Moelleuse Pintade Label Rouge
aux Saveurs d'Automne 48 €*

*Filet et Dos de Cerf en Infusion de la Garrigue et Huile d'Olive
Accompagné de son Petit Jus Corsé à l'Epine-vinette 56 €*

*Poitrines de Pigeonneau Rôties sur son Coffre, Cuisses Confites,
Suc de Cuisson Réglisse
Gratin de Salsifis à la Truffe 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*

*Déclinaison autour de la Cacahuète
Vivifiée de Yuzu et d'Herbes Fraîches*

Eclaté de Maïs et Noix de Pécan en Douceur

*Pommes et Pignons de Pin Rôtis sur sa Brioche Toastée
en Fraicheur de Safran et d'Hibiscus*

*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