



*Philippe Boucher, Maître Cuisinier de France,
und Anthony Iorio, Chefkoch, bieten an :*

„Auberge-Menü“

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert – 78 €

Zuschlag für Weichkäse und liebevoll gereiften Käse – 15 €

*Für Gruppen ab 4 Personen empfehlen wir,
für alle Gäste dasselbe Menü zu wählen*

Kulinarisches Vorspiel

Kleine rote Meerbarbe nach „Pissaladière“-Art, modern interpretiert

Oder

*Leicht geräuchertes Wolfsbarsch-Carpaccio,
belebende Würzmittel*

*Gebratenes Steinbuttfilet und Muschel-Blanquette
mit Saisongemüse*

Oder

*Trilogie vom zarten Label-Rouge-Perlhuhn
mit herbstlichen Aromen*

Mais-Splitter und Pekannüsse in süßer Variation

Oder

*Variationen rund um die Erdnuss,
erfrischt mit Yuzu und frischen Kräutern*

„Das Epikureische Menü“

3 Gänge, Dessert – 98 €

Beilage aus zartem, weißem und liebevoll gereiftem Käse – 15 €

*Für Gruppen ab 4 Personen empfehlen wir,
für alle Gäste dasselbe Menü zu wählen*

Kulinarisches Vorspiel

*Geräucherte Riesengarnele, Variationen vom Butternut-Kürbis
mit Zitrone und Zitronen-Confit*

Oder

*Foie Gras, im Gasthaus mariniert und zubereitet,
Sellerie und Vanille*

*In der Schale gegarte Jakobsmuschel
mit Aromaten und feinen Kräutern*

Oder

*Kleine panierte Seeteufel-Tournedos nach „Forestière“-
leichte Sauce Béarnaise*

*Hirschfilet und rücken mit einer Infusion
aus Garrigue-Kräutern und Olivenöl,
mit kräftigen Berberitzen Jus*

Oder

*Auf der Karkasse gebratene Taubenbrust, geschmorte Keule,
Lakritz-Bratsaft, Schwarzwurzelgratin mit Trüffel*

*Zwischen Schokolade und einem „Café Liégeois“,
mit provenzalischem Mandelschaum*

Oder

*Gebratene Äpfel und Pinienkerne auf gerösteter Brioche
mit der Frische von Safran und Hibiskus*

Das Great Cassagne-Entdeckungsmenü

4 Gänge, Käse, Dessert – 130 €

*Für Gruppen ab 4 Personen empfehlen wir,
für alle Gäste dasselbe Menü zu wählen*

Kulinarisches Vorspiel

*Geräucherte Riesengarnele, Variationen vom Butternut-Kürbis
mit Zitrone und Zitronen-Confit*

Oder

*Foie Gras, im Gasthaus mariniert und zubereitet,
Sellerie und Vanille*

*In der Schale gegarte Jakobsmuschel
mit Aromaten und feinen Kräutern*

*Kleine panierte Seeteufel-Tournedos nach „Forestière“,
leichte Sauce Béarnaise*

*Hirschfilet und rücken mit einer Infusion
aus Garrigue-Kräutern und Olivenöl,
mit kräftigen Berberitzen Jus*

Oder

*Auf der Karkasse gebratene Taubenbrust, geschmorte Keule,
Lakritz-Bratsaft, Schwarzwurzelgratin mit Trüffel*

Käsewagen

*Zwischen Schokolade und einem „Café Liégeois“,
mit provenzalischem Mandelschaum*

Oder

*Gebratene Äpfel und Pinienkerne auf gerösteter Brioche
mit der Frische von Safran und Hibiskus*

Mittagsangebot

1 Hauptgericht und 1 Dessert nach Wahl „à la carte“ **46 €**

1 Vorspeise und 1 Hauptgericht nach Wahl „à la carte“ **57 €**

Kindermenü 25 €

1 kleine Vorspeise, Fisch oder Fleisch mit Beilagen, Dessert

Vegetarische Gerichte

*Eingelegtes und frisches Saisongemüse,
zubereitet wie eine provenzalische Pissaladière* **28 €**

*Variationen von Saisongemüse, Confit-Zitronenpüree
und leichte Sauce Béarnaise* **26 €**

*Gemischter Salat aus gegartem und rohem Gemüse
mit Kräuter-Vinaigrette* **23 €**

*Gemüsesuppe mit frischer Butter
oder Olivenöl aus Les Baux-de-Provence* **18 €**

Kartoffelgratin mit Saisongemüse **28 €**

A la Carte

Erster Gang

*Geräucherte Riesengarnele, Variationen vom Butternut-Kürbis
mit Zitrone und Zitronen-Confit 40 €*

Leicht geräuchertes Wolfsbarsch-Carpaccio, belebende Würzmittel 40 €

*Foie Gras, im Gasthaus mariniert und zubereitet,
Sellerie und Vanille 42 €*

Kleine rote Meerbarbe nach „Pissaladière“-Art, modern interpretiert 38 €

Zweiter Teller mit Fisch, Fleisch und Geflügel

*In der Schale gegarte Jakobsmuschel
mit Aromaten und feinen Kräutern,
feines Püree mit Nussbutter 50 €*

*Gebratenes Steinbuttfilet und Muschel-Blanquette
mit Saisongemüse 52 €*

*Kleine panierte Seeteufel-Tournedos nach „Forestière“-
leichte Sauce Béarnaise 48 €*

*Trilogie vom zarten Label-Rouge-Perlhuhn
mit herbstlichen Aromen 48 €*

*Hirschfilet und rücken mit einer Infusion aus Garrigue-Kräutern und Olivenöl,
mit kräftigen Berberitzen Jus 56 €*

*Auf der Karkasse gebratene Taubenbrust, geschmorte Keule,
Lakritz-Bratsaft, Schwarzwurzelgratin mit Trüffel 54 €*

Alle unsere Fleischsorten stammen aus Frankreich

À la carte

Auswahl an Frisch- und gereiftem Käse 24 €

Desserts unserer Konditorin Maud Poli 27 €

*(Um Wartezeiten zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen,
Ihr Dessert zu Beginn des Essens zu bestellen)*

*Zwischen einer Praline und einem „Café Liégeois“
Neu interpretiert mit Mandelschaum aus der Provence*

_____ ★★★★★ _____

*Variationen rund um die Erdnuss,
erfrischt mit Yuzu und frischen Kräutern*

_____ ★★★★★ _____

Mais-Splitter und Pekannüsse in süßer Variation

_____ ★★★★★ _____

*Gebratene Äpfel und Pinienkerne auf gerösteter Brioche
mit der Frische von Safran und Hibiskus*

_____ ★★★★★ _____

*Ein herrlicher Teller mit hausgemachten Sorbets und Eissorten
Zusammengestellt ganz nach Ihren Wünschen und den Aromen der Saison*

*Um zu erfahren, welche Allergene bewusst in unseren Gerichten enthalten sind,
wenden Sie sich bitte an den Maître d'Hôtel.*

Unsere Preise sind inklusive aller Steuern angegeben