



*Le Chef de Cuisine, Philippe Boucher,
Maître Cuisinier de France vous propose :*

Menu de l'Auberge

2 plats au Choix – Fromage – Dessert 69 euros

2 plats au Choix – Dessert 59 euros

*Parmentier de Blanc de Poireau et Ratte,
Pépites de Foie Gras et Tartine de Truffe Fraîche « Uncinatum »*

Ou

*Noix de Saint Jacques Poêlées sur sa Mousseline de Chou-Fleur
à l'Amande Grillée et Lard Fumé*

*Dorade Royale de Méditerranée en Croûte d'Agrumes,
Petit Bouillon de Légumes du Moment*

Ou

Filet Mignon de Porcelet et son Ragoût de Morilles aux Petits Légumes

La Sélection de Fromages Frais et Affinés

Ananas Rôti et son Moelleux Savarin aux Saveurs des Îles

Ou

Millefeuille Caramélisé à la Crème Légère au Praliné et au Citron Jaune

*Pour les clients en séjour, le Chef propose un Menu différent
chaque jour sur la base de ce menu, à réserver avant 12h00.*

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,
merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel*

Menu Gourmand

3 plats au Choix – Fromage – Dessert 94 euros

3 plats au Choix – Dessert 84 euros

Prélude Gourmand

Foie Gras de Canard Mariné et Cuit au Poivre Noir et à l'Anis Etoilé

Ou

*Raviole et Poêlée de Homard au Gingembre et Citron Confit
accompagné d'une Tartine de Légumes en Crudités*

Saint Jacques à la Coque, Sauce aux Aromates et Fines Herbes

Ou

Nage de Turbot et de Coquillages et son Crémeux Safrané

Râble de Lapereau Farci et Côtelettes Panées sur sa Duxelles de Champignons

Ou

Aile de Pigeonneau Rôtie et sa Cuisse Confitée au Banyuls Façon Bourguignonne

La Sélection de Fromages Frais et Affinés

Crème à la Vanille, Brûlée à la Poire Williams et son Petit pot de Ganache Baileys

ou

*Déclinaison des Trois Chocolats : Noir en Moelleux Mi-cuit,
Lait en Barre Glacée de Cassagne, Blanc en Sorbet*

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,
merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel*

Le Grand Menu Découverte de Cassagne

4 plats au Choix – Fromage – Dessert 99.50 euros

Prélude Gourmand

Foie Gras de Canard Mariné et Cuit au Poivre Noir et à l'Anis Etoilé

Ou

*Raviole et Poêlée de Homard au Gingembre et Citron Confit
accompagné d'une Tartine de Légumes en Crudités*

Saint Jacques à la Coque, Sauce aux Aromates et Fines Herbes

Nage de Turbot et de Coquillages et son Crémeux Safrané

Râble de Lapereau Farci et Côtelettes Panées sur sa Duxelles de Champignons

Ou

Aile de Pigeonneau Rôtie et sa Cuisse Confite au Banyuls Façon Bourguignonne

La Sélection de Fromages Frais et Affinés

Crème à la Vanille, Brûlée à la Poire Williams et son Petit pot de Ganache Baileys

ou

Déclinaison des Trois Chocolats : Noir en Moelleux Mi-cuit,

Lait en Barre Glacée de Cassagne, Blanc en Sorbet

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,
merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel*

Menu du Déjeuner

39.00 euros

1 Plat et 1 dessert au choix à la carte

Menu Enfant

21.00 euros

1 Petite Entrée, Poisson ou Viande Garnis et Dessert

Plats Tout Légumes

*Croustillant de Légumes de Saison
Arrosé de Pistou et Vinaigre Balsamique 26 €*

Salade Mixte de Légumes Cuits et Crus 21 €

Petits Légumes Farcis 25 €

*Pomme Purée au Citron Confit,
Arrosée de Sauce aux Aromates 21 €*

*Soupe de Légumes en Velouté
au Beurre Frais ou à l'Huile d'Olive 18 €*

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,
merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel*