



*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*

*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*

\*\*\*\*\*

*Filet de Loup Poêlé sur sa Peau, Fenouil à l'Huile d'Olive,  
Sauce Vierge au Citron Vert, Tomate et Fenouil*

*Ou*

*Moelleuse Pintade Rôtie en Basse Température et  
son Petit Jus de Cuisson Infusé de Sarriette*

\*\*\*\*\*

*La Sélection de Fromages Frais et Affinés*

\*\*\*\*\*

*Tarte à l'Ancienne aux Fruits de Saison,  
Smoothie de Fruits Frais et son Ecume d'Orgeat*

*Ou*

*Millefeuille Caramélisé à la Framboise et Crème Légère à la Vanille Gousse*

*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*

\*\*\*\*\*

*Délicat Saumon Fumé Maison Légèrement Tiédi et sa Croustillante Courgette,  
Chantilly de Citron Vert*

*Ou*

*Rigatonis d'Artichaut, Foie Gras et Truffe Blanche Aestivum*

\*\*\*\*\*

*Fleur de Courgette Farcie d'Encornets et de Ratatouille*

*Ou*

*Petit Ragoût de Homard aux Petits Légumes en Infusion de Verveine*

\*\*\*\*\*

*Râble de Lapereau Farci au Citron Confit et Estragon,  
Côtelettes Panées sur son Caviar Blanc d'Aubergine*

*Ou*

*Aile de Pigeonneau Rôtie et sa Cuisse Confitée aux Olives Vertes et Noires*

\*\*\*\*\*

*La Sélection de Fromages Frais et Affinés*

\*\*\*\*\*

*Sablé Amande à la Fraise, Mousseux Cassis et Yuzu*

*ou*

*Tarte Fine au Chocolat Noir, Saladine d'Agrumes en Gelée de Passion  
et Crémeux aux Baies Rouges*

*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*

\*\*\*\*\*

*Délicat Saumon Fumé Maison Légèrement Tiédi et sa Croustillante Courgette,  
Chantilly de Citron Vert*

*Ou*

*Rigatonis d'Artichaut, Foie Gras et Truffe Blanche Aestivum*

\*\*\*\*\*

*Fleur de Courgette Farcie d'Encornets et de Ratatouille*

\*\*\*\*\*

*Petit Ragoût de Homard aux Petits Légumes en Infusion de Verveine*

\*\*\*\*\*

*Râble de Lapereau Farci au Citron Confit et Estragon,  
Côtelettes Panées sur son Caviar Blanc d'Aubergine*

*Ou*

*Aile de Pigeonneau Rôtie et sa Cuisse Confite aux Olives Vertes et Noires*

\*\*\*\*\*

*La Sélection de Fromages Frais et Affinés*

\*\*\*\*\*

*Sablé Amande à la Fraise, Mousseux Cassis et Yuzu*

*ou*

*Tarte Fine au Chocolat Noir, Saladine d'Agrumes en Gelée de Passion  
et Crémeux aux Baies Rouges*

*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 €*

\*\*\*\*\*

*Croustillante Courgette et de Poivron Rouge,*

*Chantilly de Citron Vert 22 €*

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

# *A la Carte*

## *Première Assiette*

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit au Poivre Noir et à l'Anis Etoilé 36 €*  
*Délicat Saumon Fumé Maison Légèrement Tiédi et sa Croustillante Courgette,*  
*Chantilly de Citron Vert 28€*

*Raviole et Poêlée de Homard au Gingembre et Citron Confit*  
*accompagné d'une Tartine de Légumes en Crudités 32 €*

*Rigatonis d'Artichaut, Foie Gras et Truffe Blanche 28 €*

*Fleur de Courgette Farcie d'Encornets et de Ratatouille 34 €*

## *Deuxième Assiette de Poisson, Viande et Volaille*

*Filets de Sole Cuit « Meunière » et sa Pomme Purée au Citron Confit 46 €*

*Filet de Loup Poêlé sur sa Peau, Fenouil à l'Huile d'Olive,*  
*Sauce Vierge au Citron Vert, Tomate et Fenouil 39 €*

*Croustillant de Légumes de Saison et Queue de Homard,*  
*Arrosés de Pistou et Vinaigre Balsamique 34 €*

*Moelleuse Pintade Rôtie en Basse Température et*  
*son Petit Jus de Cuisson Infusé de Sarriette 28 €*

*Râble de Lapereau Farci au Citron Confit et Estragon,*  
*Côtelettes Panées sur son Caviar Blanc d'Aubergine 32 €*

*Aile de Pigeonneau Rôtie*  
*et sa Cuisse Confite aux Olives Vertes et Noires 38€*

*Carré d'Agneau au Thym et sa Tranche de Gigot au Romarin,*  
*Petits Légumes Farcis 36 €*

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

## *A la Carte*

*La Sélection de Fromages Frais et Affinés 20 euros*

## *Les Desserts*

*24 euros*

*(Pour vous éviter une attente, nous vous suggérons de commander votre dessert en début de repas)*

*Millefeuille Caramélisé à la Framboise et Crème Légère à la Vanille Gousse*

\*\*\*\*\*

*Tarte Fine au Chocolat Noir, Saladine d'Agrumes en Gelée de Passion et Crémeux aux Baies Rouges*

\*\*\*\*\*

*Légumes et Fruits Semi-Confits à l'Auberge sur sa Fine Tartine de Pain d'Epices*

\*\*\*\*\*

*Sablé Amande à la Fraise, Mousseux Cassis et Yuzu*

\*\*\*\*\*

*Tarte à l'Ancienne aux Fruits de Saison,  
Smoothie de Fruits Frais et son Ecume d'Orgeat*

*Tout le Pain qui vous sera Proposé est Pétri et Cuit à l'Auberge  
Toutes Nos Viandes Bovines sont d'Origine Européenne*

*Nos prix sont affichés toutes taxes comprises*

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

AUBERGE DE CASSAGNE

450 Avenue de Cassagne - 84130 - LE PONTET AVIGNON  
Tel. : +33 (0)4 90 31 04 18 - Fax : +33 (0)4 90 32 25 09  
resa@aubergedecassagne.com - www.aubergedecassagne.com