



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

« Le Grand Menu Découverte de Cassagne »

5 Plats et Fromage

4 Plats, Chariot de Fromages, Dessert – 105 €

Prélude Gourmand

*Foie Gras de Canard Mariné et Cuit aux Cinq Poivres,
Gelée et Chutney de Fruits et Petit Pain d'Epices Brioché*

Ou

Filet de Rouget Cuit en Vapeur aux Saveurs Provençales

Saint-Jacques en Coquille aux Aromates et Fines Herbes

Encornets et Topinambour en Petit Ragout Façon Carbonara

Noix et Ris de Veau Braisé dans son Jus de Cuisson à la Réglisse

Ou

*Aile de Pigeonneau Rôtie au Banyuls sur sa Soubise d'Oignon Doux
et sa Cuisse Confite*

La Sélection de Fromages Frais et Affinés

Poire et Noisettes en Harmonie, Sablé,

Fondante Crème Glacée

Ou

Crèmeux Chocolat Valrhona, Potimarron Confit,

Sorbet à l'Amande Douce

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,

merci de vous renseigner auprès du Maître d'hôtel

Toutes Nos Viandes Bovines sont d'Origine Française

Nos prix sont affichés toutes taxes comprises

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