



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

*« Menu Gourmand »*

*4 Plats*

*\*\*\*\*\**

*3 Plats, Dessert – 88 €*

*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*

*Ou*

*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*

*\*\*\*\*\**

*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