



AUBERGE DU CEP
cuisine vin terroir

Il était une fois le cep

67,00€ (en 5 temps)

Menu servi pour l'ensemble de la table

Nous vous invitons à nous faire part de toute allergie ou intolérance alimentaire

Option : Accords mets et vins : 3 verres 42,00€ / 5 verres 70,00€

Le bœuf Charolais

en un carpaccio sur une panna cotta de cèpes,
condiment fenouil-tomates-pignons de pin, copeaux de foie gras fumé

.....

Le Sandre

rôti sur sa peau, beurre de Bresse battu au lactosérum,
fine purée de châtaignes au gingembre et châtaignes rôties

.....

Pintade fermière des Dombes :

le suprême rôti sur l'os, la cuisse confite en un cannelloni de chou
et pulpe de potimarron

.....

Le Comté 24 mois

râpé, mousse de lait et noisettes - (Chariot de fromages, supplément 18.00€)

.....

(Dessert au choix)

Soufflé à la vanille Bourbon et au Grand Marnier

autour de la courge bleue de Hongrie et des agrumes

Ou

Pomme des vergers de notre région

confite façon tatin sur une fine gelée au cidre,
crème de Bresse et sorbet pomme

Ou

Chocolat pure origine « Tanzanie »

en crémeux, gaufrette au sarrasin praliné et poire pochée

Pour le confort et le respect de notre équipage, les services débutent :
Au déjeuner de **12h15 à 16h00**, au dîner de **19h45 à 00h00**. **Merci de votre respect et compréhension**

Tous nos prix sont ttc et service compris. Nos viandes sont certifiées : bœuf Charolais France, veau et ris de veau France, volailles France. Les plats des menus ou de la carte sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes.

