



AUBERGE DU CEP
cuisine vin terroir

Il était une fois le cep

67,00€

Menu servi pour l'ensemble de la table

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

Cromesquis d'escargots de Bourgogne aux herbes, fricassée d'andouillette façon gras double, tombée d'épinards

.....

Truite Fario de la famille Murgat en douce cuisson, condiment d'oseille et risotto d'épeautre, quelques haricots verts, émulsion d'une bisque

.....

Bavette d'aloiau Charolais rôtie entière et tomates du jardin d'Augustin : rôties, sautées et pulpe de tomates-pignon de pin

.....

Comté 24 mois râpé, mousse de lait et noisettes

(Chariot de fromages, supplément 15.00€)

.....

Soufflé à la vanille Bourbon et Grand Marnier, à la marmelade d'abricots, pistaches

Ou

Pêche pochée à la verveine sur une crème brûlée et Arlette croustillante, sorbet pêche accompagné d'un sirop au miel d'acacia de la miellerie d'Avenas

Ou

Chocolat pure origine « Saint-Domingue » et framboises sur un sablé chocolat praliné et crème glacée au sarrasin

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.

