



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€*

Ravioles d'escargots de Bourgogne et petits légumes primeurs de nos maraîchers,  
fin velouté de fanes

.....

Truite Fario de la famille Murgat en douce cuisson aux amandes,  
pulpe de pommes de terre Monalisa sauce à l'oseille

.....

Pièce de longe de veau de Corrèze rôti,  
condiments, sucrose braisée

.....

Comté 24 mois râpé, mousse de lait et noisettes

(Chariot de fromages, supplément 15.00€)

.....

Soufflé à la vanille Bourbon et Grand Marnier,  
en accord autour de la rhubarbe

### **Ou**

Mille-feuilles de fraises de printemps,  
crème mousseline vanille et sorbet fraise au lierre terrestre

### **Ou**

Croustillant chocolat pure origine « Saint Domingue »  
et thé Earl Grey, glace gruë

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=

