



AUBERGE DU CEP
cuisine vin terroir

Menu Marguerite Chabert*

*Elle fut la première femme à présider une cave coopérative en France et il s'agit de celle de Fleurie

85,00€ (en 6 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€

Huitre spéciale n°2 Gillardeau :

snackée et tête de veau, fin velouté de cresson iodé
et petites échalotes au vinaigre de vin

.....

Tortellinis fondants

aux champignons et collection potagère du jardin d'Augustin
sur une tapenade de trompettes

.....

Saint-Jacques des côtes Normandes

rôties sur une crème de potiron et gnocchis de châtaigne,
quelques champignons des bois sautés

.....

Pièce de longe de veau de Corrèze

mijoté sur des coquilles de noix, petite endive braisée, condiment pomme et noix,
pulpe de cynorrhodons – ou : **Pomme de Ris de Veau dorée au sautoir**, (supplément 10,00€)

.....

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

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.

