



AUBERGE DU CEP
cuisine vin terroir

Menu Marguerite Chabert*

85,00€

Menu servi pour l'ensemble de la table

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

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

Ombre Chevalier mariné au poivre Timut
et carottes de la ferme de l'épinette au carvi, huile de tagette

.....

Tomates multicolores de plein champ servies avec consommé de bœuf
à l'huile de livèche et surprise de bœuf

.....

Lieu jaune de ligne étuvé, ragoût de blettes bio aux coquillages
et noisettes, suc d'arêtes au Noilly Prat

.....

Pigeon « Excellence Miéral » rôti au foin, crumble de muesli au cassis,
mille-feuilles de pommes de terre confites et girolles

.....

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.

