



AUBERGE DU CEP

Menu Marguerite Chabert

2 entrées , 1 poisson , 1 viande, 1 comté, 1 dessert 75,00€

Accords mets et vin : 3 verres 39,00€ / 5 verres 65,00€

Asperges vertes de chez Jérôme Galis juste tièdes sur une royale d'asperges, copeaux de bœuf Charolais fumés aux sarments de vigne et jaunes d'œufs confits, glace parmesan

(((((

Langoustines rôties à la poudre de lard, sabayon pamplemousse

Ragoût de petits pois menthe pamplemousse et amandes

(((((

Aiguillette de Saint Pierre rôtie au poivre Sancho,

Jeunes carottes étuvées et suc de carottes à la moutarde Fallot

(((((

Selle d'agneau rôtie sur une crème de datte et citron confit

Quelques légumes primeurs, jus d'un navarin et écume à la fleur d'oranger

(((((

Comté 24 mois râpé, mousse de lait et noisette

(Chariot de fromages, supplément 12,00€)

(((((

Soufflé à la vanille Bourbon et Grand Marnier autour d'une déclinaison à la rhubarbe

OU

Chocolat d'origine « Saint Domingue » et thé Earl Grey

Acidulé de quelques notes de citron

OU

Fraises gariguettes en tartelette, crème vanille et poivre de Sancho, glace pistache

Menu servi pour l'ensemble de la table

Pour le confort et le respect de notre équipe, les services débutent :

Déjeuner 12h15 à 16h00 dîner de 19h45 à 00h00. Merci de pour votre compréhension et respect

