



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€

Asperge verte de la maison Galis et quinoa aux inflorescences de pissenlits,
vinaigrette au miel et pollen d'Avenas

.....

Langoustine rôtie et carottes primeurs
Sucrs de carapace au jus de carotte et carvi

.....

Aiguillette de Saint Pierre,
pulpe d'artichauts et ragoût de petits pois aux coquillages,
Sauce Noilly Prat

.....

Agneau fermier rôti aux éclats de pistaches,
pulpe de dattes et légumes façon tagine

.....

Comté 24 mois râpé, mousse de lait et noisette
(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 grué

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

