



AUBERGE DU CEP
cuisine vin terroir

Une saison, un produit décliné en trois services **Poils et Plumes des chasse française** 98,00€ (en 5 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€

Colvert et Foie Gras de canard :

en mosaïque, chutney de poire au genièvre

.....

Le lièvre

cuisiné en un civet au Moulin-à-Vent servi dans un chou farci
la sauce liée à la lie de vin et jus de betteraves

.....

Dos de chevreuil

rôti au poivre rose, sauce grand veneur
Pulpe de céleri et légumes de l'arrière-saison

.....

Le Comté 24 mois

râpé, mousse de lait et noisettes - (Chariot de fromages, supplément 18.00€)

.....

Soufflé à la vanille Bourbon et au Grand Marnier

autour de la courge bleue de Hongrie et des agrumes

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.

