



AUBERGE DU CEP
cuisine vin terroir

Une saison, un produit décliné en trois services

98,00€ : Le homard bleu

Menu servi pour l'ensemble de la table

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

Homard concassé en fine gelée, salade de tomates-mangues et coriandre, crème glacée à la moutarde de homard

.....

La pince cuisinée en une fricassée à la caponata à l'abricot sec et pulpe de haricots coco

.....

La queue de homard à la lyonnaise :
rôtie en médaillon et tablier de sapeur
quelques girolles, pickles d'oignons, sauce gribiche à l'huile de crustacés

.....

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

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.

