



AUBERGE DU CEP
cuisine vin terroir

Une saison, un produit décliné en trois services **98,00€ : La Morille**

Menu servi pour l'ensemble de la table

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

Belles Morilles farcies d'une blanquette de grenouilles
et jambonnettes sautées au beurre, crème d'ail des ours

.....

Bar de pêche côtière cuit sur sa peau, ragoût potager aux morilles
et caramel de citron-régilisse, sauce au vin jaune

.....

Pomme de ris de veau dorée au sautoir,
fricassée de morilles et asperges, écume au café

.....

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

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

