



AUBERGE DU CEP

Une saison, un produit décliné en trois services :

95,00€

La truffe du Massif d'Uchaux

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

Pressé de foie gras de canard et truffe

Pulpe et artichauts

((()))

Noix de Saint Jacques des côtes Normande truffée sur une purée de panais,

Emulsion au cidre et condiment pomme-noix

((()))

Filet de bœuf Charolais sauce périgueux

Accompagné d'une cocotte végétale luttée au bouillon de pot au feu et truffe

((()))

Comté 24 mois râpé, mousse de lait et noisette

(Chariot de fromages, supplément 15.00€)

((()))

Soufflé à la vanille Bourbon et Grand Marnier autour de la pomme

Menu servi pour l'ensemble de la table

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