



AUBERGE DU CEP
A LA CARTE

Entrées

Traditionnel pâté en croûte ris de veau et foie gras, moutarde de pistaches	30,00 €
Escalope de foie gras de canard poêlée aux figues	32,00€
Langoustines rôties sur un gel de pommes, Châtaignes et sparassis rôtis	32,00€
Fricassée d'escargots de Bourgogne à la vigneronne dans un oignon confit	26,00€

Potager :

La cocotte de légumes saison de Delphine et Augustin	24,00€
--	--------

Poissons :

Sandre de rivière cuit sur le Granit et sarments du vignoble, Sauce matelote	38,00€
Filet de rouget de pêche côtière, crème de boudin et jus d'arêtes,	36,00€
Sole Limande juste meunière, petits légumes et champignons	38,00€

Viandes :

Pommes de ris de veau dorées au sautoir et légumes de saison	42,00€
Le pigeon « Excellence Miéral » rôti au foin	40,00€
Filet de bœuf charolais au praliné de cèpes et condiment cassis	40,00€

Fromages

Comté 24 mois râpé, mousse de lait noisette	12,00€
Chariot de fromages	14,00€
Fromage blanc fermier à la crème de Bresse	8,00€

Desserts

Soufflé à la vanille Bourbon et Grand Marnier, Marmelade poire-gingembre	12,00€
Chocolat pure Origine « Tanzanie » et pamplemousse en douce amertume	12,00€
Pomme confite au cœur de caramel et noix, sorbet pomme verte	12,00€

Tous nos prix sont ttc et service compris

Nos viandes sont certifiées :

Bœuf Charolais France, veau et ris de veau France

Les plats des menus ou de la carte sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes

