



AUBERGE DU CEP

Entre création et plat signature

Menu en 9 services réalisé sur l'instant par le chef
110,00€

(Chariot de fromages, supplément 15.00€)

Menu servi pour l'ensemble de la table

Suggestion :

Notre traditionnel pâté croûte au ris de veau et foie gras de canard, moutarde de pistaches et pickles de cerises

A partager à l'apéritif ou pour les gourmands

La tranche 28,00€

Plat de notre terroir et signature de la maison depuis 1951 :

(Madame Thomas, Chantal Chagny et Gérard Cortembert)

La volaille de Bresse Miéral cuisinée au vin de Fleurie

Le suprême rôti et la cuisse comme un coq en pâte

En remplacement du plat de viande des menus

Supplément 16,00€ (hors menu du grille -midi) A la carte 42,00€

Pour les jeunes convives un menu de l'instant

(Une entrée ,un plat, un dessert) 35 euros

Pour le confort et le respect de notre équipage, les services débutent :

Au déjeuner de 12h15 fermeture 16h00, au dîner de 19h45 fermeture 00h00

Merci de votre respect et compréhension