



AUBERGE DU CEP
cuisine vin terroir

Menu Dégustation et plats signature

Un menu composé en 8 services

120,00€

Menu servi pour l'ensemble de la table

(Ce menu se compose de trois plats signature et de cinq créations de saison, pensés et réalisés selon l'inspiration du moment)

(Les plats signature)

Notre traditionnel pâté croûte au ris de veau et foie gras de canard, moutarde de pistaches et pickles de pêches de vigne,
à partager à l'apéritif ou pour les gourmands

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

42,00€

.....

En remplacement du plat de viande des menus :
supplément - 16,00€ (hors menu du grille-midi)

.....

Soufflé à la vanille Bourbon et Grand Marnier,
à la marmelade d'abricots, pistaches

14,00€

Menu du Marché « Grille – Midi »

Une entrée, un plat, un dessert - 40,00€

Une entrée, un plat, OU plat et dessert - 35,00€

Ce menu vous sera annoncé à la voix et servi chaque midi sauf les samedis et jours fériés

Pour les jeunes convives un menu de l'instant (une entrée, un plat, un dessert) - 35,00€

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.

