



AUBERGE DU CEP
cuisine vin terroir

Menu Découverte en 8 services 120,00€

Ce menu se compose de trois plats signature et de cinq créations de saison, pensés et réalisés selon l'inspiration du moment
(dernière prise de commande au déjeuner à 13h00 et au dîner à 20h30)

Menu servi pour l'ensemble de la table

Nous vous invitons à nous faire part de toute allergie ou intolérance alimentaire

.....

A la carte (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 déguster à la tranche ou à partager à l'apéritif

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€

.....

Soufflé à la vanille Bourbon et grand Marnier,

autour de la courge bleue de Hongrie et des agrumes

14,00€

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.

