



AUBERGE DU CEP

Une saison, un produit décliné en trois services:

85,00€

La truffe du Massif d'Uchaux

L'endive de terre braisée et rôtie au vieux comté et copeaux de bœuf Charolais fumé

Praliné aux noix et truffe rappée

() () () ()

Noix de saint Jacques rôties à la moelle et truffe

Pulpe de topinambour et jus de daube

() () () ()

Pomme de ris de veau dorée au sautoir,

Poireaux de Feillens fumés et pommes, coulis et truffe rappée

() () () ()

Comté 24 mois râpé, mousse de lait et noisette

(Chariot de fromages, supplément 10.00€)

() () () ()

Baba limoncello, marmelade de citron cédrat et copeaux de main de bouddha, glace vanille et poivre Sancho

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 16h30 au dîner de 19h45 à 00h00

Merci de pour votre compréhension et respect

Tous nos prix sont ttc et service compris

Nos viandes sont certifiées : Bœuf Charolais France, veau et ris de veau France, volailles et pigeon France les plats des menus ou de la carte sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes