



Guide MICHELIN 2019



L'AUBERGE DU CEP

L'Auberge du Cep propose une fine cuisine de terroir. Ce restaurant au cœur du vignoble du Beaujolais vous proposera un menu en fonction des saisons dans un cadre chic et coloré.

En cuisine, le chef associe les trouvailles du potager aux arrivages de viande et poisson. Le pâté en croûte, la volaille fermière et le soufflé à la vanille Bourbon sont des spécialités de la maison.

Dos de Sandre de Saône rôti au Beaujolais blanc, Fricassée de légumes primeurs

pour 8 personnes

1 sandre de ¾ kg environ levé en filet, sel et poivre, huile olive
Tailler 8 pavés de sandre, les assaisonner et les mettre à cuire côté peau dans un filet d'huile d'olive

Sauce au beaujolais blanc :

1 arrête de sandre, 8 échalotes, 200g champignons de paris, 1 blanc de poireau, 1 bouteille beaujolais blanc, 1l de crème liquide, 50g de beurre

Légumes primeurs : 4 carottes nouvelles, 4 pointes d'asperges, 1 pièces de brocolis, 8 pièces de radis de couleur 8 pommes de terre grenailles. Eplucher et tailler les différents

légumes puis les cuire successivement à l'anglaise

Finition : Petites herbes du jardin (oxalis, pourpier, rouge métisse...) Concasser l'arrête de sandre et la faire dégorger une nuit

Montage : Emincer les échalotes et le poireau est les faire suer dans le beurre, ajouter les champignons de paris et faire revenir encore quelques minutes puis ajouter les arrêtes et cuire encore 5 minutes puis moullier avec le vin blanc et faire réduire.

Ajouter la crème et réduire à nouveau, retirer du feu et passer au chinois.

>>> Le Chef recommande le BEAUJOLAIS-VILLAGES Grande Lamure 2016 pour accompagner cette recette.

L'AUBERGE DU CEP • Place de l'église 69820 FLEURIE
04 74 04 10 77 • www.aubergeducep.com aubergeducep



© Photos : Etienne Rannoussé

CHATEAU DE PONCIÉ

BEAUJOLAIS-VILLAGES Grande Lamure

Terroir situé en bas de la colline de Montgenas avec une orientation nord-est. Le climat plus frais de cette orientation permet de conserver l'acidité du Chardonnay. Les sols sont profonds et sableux avec la plus grande proportion d'argile fine du vignoble du Château de Poncié.

100% Chardonnay

Robe or pâle à reflets verts. Nez toasté, boisé, avec des notes de fruits secs et une finale beurrée. Bouche généreuse avec des saveurs de noisette grillée.



CHATEAU DE PONCIÉ
FLEURIE - FRANCE

En conversion vers l'agriculture biologique, le Château de Poncié offre à ses visiteurs des circuits entre vignes et bois afin de leur dévoiler toute la biodiversité de son domaine.



CHATEAU DE PONCIÉ 69820 FLEURIE

Mai & Juin / Septembre & Octobre : du Mardi au Samedi de 10h à 12h et de 14h à 16h • Juillet & Août : du Mardi au Samedi de 10h à 16h
Tél. : 04 37 55 34 75 • Email : caveau@chateaudPONCIÉ.com
www.chateaudPONCIÉ.fr chateaudPONCIÉ

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.