

Épilogue

43€ Fromage ou dessert

47€ Fromage et dessert

Mise en bouche

* * *

Thon rouge

Tataki, éponge au charbon végétal

Légumes du soleil confits

ou

Veau

Pâté craûte, ris de veau, gelée au Porto

Pistaches, jeunes pousses

* * *

Poulet de Bresse (A.O.P) de « La Bonardière »

Aux morilles, Château-Chalon et crème

Risotto de petit épeautre du Mont Ventoux

* * *

Plateau de fromages

Affinés par la fromagerie « Liberge » de Louhans

ou

Fromage blanc de la « Ferme du Mézaneau »

Crème épaisse

* * *

Carte des desserts

Nous adaptons notre cuisine aux personnes allergiques (liste des allergènes à disposition) ainsi qu'aux végétariens, végétaliens.

Tout changement dans le menu entraînera un supplément.

Toutes nos viandes sont françaises

Si un produit venait à manquer, nous nous en excusons.

Prix nets par personne service compris

les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.