

Épilogue

43€ Fromage ou dessert

47€ Fromage et dessert

Mise en bouche

* * *

Foie gras

*En tranche épaisse, confit et poivre de cassis
Meringue salée et jeunes pousses*

ou

Votre entrée préférée

A vous de choisir entre, les Gros Gris et le Maquereau

* * *

Poulet de Bresse (A.O.P) de « La Bonardière », en 2 façons

Une crépinette (sans os), un morceau, Château-Chalon, morilles et crème

Risotto de petit épeautre du Mont Ventoux

ou

Boeuf

*Faux filet, comme un tournedos
Épisses, pommes de l'arbre et terre*

* * *

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, végans, 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.