

Épilogue

42€ Fromage ou dessert

46€ Fromage et dessert

Mise en bouche

* * *

Foie gras

*En ballotin, réduction de Muscat
Confiture de canneberge au poivre noir de Kerala*

ou

Votre entrée préférée

A vous de choisir entre, la Courge et l'Omble chevalier

* * *

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

*Une crépinette (sans os) de poulet, un morceau de poulette au Château-Chalon,
Morilles, réduction de crème*

Risotto de petit épeautre du Mont Ventoux, tuile de comté

* * *

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.