

Gastronomie

32 € (Fromage ou dessert)

36 € (Fromage et dessert)

Mise en bouche

* * *

Langoustines

*Snackées, en croustillant de pain d'épices et comté, mizuna
Spaghettis de carottes multicolores mi - cuites au vinaigre de coing*

ou

Gros gris de « L'escargot des prés »

*En beignets légers, mayonnaise à l'hibiscus rouge
Chou chinois et carmine croquants*

* * *

Cabillaud

*Pavé en écailles de patates douces
Sauce à la bière, tubes de poireaux aux champignons de Paris*

ou

Boeuf

*Paleron braisé au Bourgogne Alligoté, oignons grelots glacés
Millefeuille de céleri à la purée de marrons*

* * *

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.