

Gastronomie

33 € (Fromage ou dessert)

37 € (Fromage et dessert)

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

Mise en bouche

* * *

Fregola sarda

*En salade froide, oignons cebette, sorbet basilic
Billes de melon, jambon d'Auvergne*

ou

Gros Gris de David Camus

*Dans une grosse tomate cuite, au beurre persillé
Fondue de poireau, Vieux Pontarlier*

* * *

Flétan

*Façon piccata, chips de chorizo
Spaghettis de légumes, sauce aux câpres*

ou

Boeuf

*Pièce tendre grillée selon son désir, beurre d'anchois
Croquettes de patate douce, sucrine*

* * *

Plateau de fromages

Affinés par la fromagerie « Liberge » de Louhans

ou

Fromage blanc de la « Ferme du Mézaneau »

Crème épaisse

* * *

Carte des desserts