

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

* * *

Maquereau

*Chaud - froid à la Savora, tuile dentelle à l'encre de seiche
Agar-agar et jus de tomate, céleri en rémoulade*

ou

Gros Gris de David Camus

*Au beurre et ail des ours, dans un bun au sésame
Espuma de Vieux Pontarlier*

* * *

Bar

*Pavé, à l'unilatéral, fenouil cuit et cru aux aromates
Huile d'olives de Maussane et vinaigre de tomates mûres*

ou

Agneau de Quercy

*Carré rôti, en chapelure de lard fumé, flan de pleurotes
Petits pois, beurre de la ferme de Toutenant*

* * *

Plateau de fromages

Affinés par la fromagerie « Liberge » de Louhans

ou

Fromage blanc de la « Ferme du Mézaneau »

Crème épaisse

* * *

Carte des desserts