

Gastronomie

32 € (Fromage ou dessert)

36 € (Fromage et dessert)

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.

Mise en bouche

* * *

Seiche

Coque en pâte à l'encre, jeunes pousses

Blanc de seiche aillé et pimenté

ou

Asperges de France

Fagot, lard de Colonnata (I.G.P Italien) et oeuf à 64°C

Noilly Prat mousseux

* * *

Lieu jaune

Gratin au beurre de thym

Courgettes, tomates cerises, oignons rings

ou

Veau

Tartare, en aller-retour, copeaux de Sbrinz

Crêpe parmentière, truffe noire du Périgord

* * *

Plateau de fromages

Affinés par la fromagerie « Liberge » de Louhans

ou

Fromage blanc de la « Ferme du Mézaneau »

Crème épaisse

* * *

Carte des desserts