

Notre
philosophie



Pas de carte fixe, laissez-vous guider dans l'univers culinaire du Chef Laurent Perriguet, puisé dans des souvenirs et saveurs d'enfances.

Un réel moment de lâcher-prise... mais pas d'inquiétude, vous retrouverez les plats signatures du Chef.

Parce que tout commence ici, nous travaillons avec des producteurs locaux pour une cuisine engagée et ancrée dans notre terroir.

Sabine & Laurent Perriguet

en 3
temps



MENU
*Saveurs
Bourguignonnes*

55€

Oeuf en meurette sauce vin rouge,
lardons, oignons et champignons

Râble de lapin bardé de lard fumé,
sauce moutarde à l'ancienne

Voyage au coeur de la Bourgogne :
Sorbet au vin épicé, crème brûlée à l'anis et mousse au cassis

en option :

Supplément fromage, idéal à partager (10€ l'assiette),
sélection de 12 fromages de Bourgogne Franche Comté

Pour 1€ par personne, service à volonté d'eaux de tables plates ou gazeuses

**Afin de vous servir dans les meilleures conditions,
le menu choisi doit être le même pour l'ensemble de la table.**

Viande origine France. Prix et service compris - Prix des Menus hors Boisson

en 5
temps



MENU *gourmand*

68€

Mises en bouche

Entrée

Entremets

Plat

Dessert

en option :

Supplément fromage, idéal à partager (10€ l'assiette),
sélection de 12 fromages de Bourgogne Franche Comté

Pour 1€ par personne, service à volonté d'eaux de tables plates ou gazeuses

**Afin de vous servir dans les meilleures conditions,
le menu choisi doit être le même pour l'ensemble de la table.**

Les allergies ou intolérances non annoncées ne pourront pas être prises en compte.

en 6
temps

MENU
gastronomique

75€

Mises en bouche

Entrée

Entremets

Poisson

Viande

Dessert

en option :

Supplément fromage, idéal à partager (10€ l'assiette),
sélection de 12 fromages de Bourgogne Franche Comté

Pour 1€ par personne, service à volonté d'eaux de tables plates ou gazeuses

**Afin de vous servir dans les meilleures conditions,
le menu choisi doit être le même pour l'ensemble de la table.**