

Menu Restaurant Le Saint Loup

4 services 50€

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Amuse-bouche

Petit-pois

rafraîchi, sureau, œuf de poule cassé

à la carte 24 €

Omble de Fontaine bio de la ferme de Crisenon

dos étuvé, mousserons et orties
sauce Genevoise

à la carte 28 €

Poulet de Bresse de la Ferme Le Devant

la poitrine pochée puis rôtie
cuisse grillée
jus réduit

à la carte 46 €

L'assiette de fromages

découverte des laits de "Bourgogne - Franche-Comté"
(supplément de 12€)

La rhubarbe

confite, verveine et fraises
sorbet fraises

à la carte 20 €

Toutes modifications de ce menu engendreront un supplément Prix nets taxes et services
compris en euros hors boissons

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France
L'ensemble de ces plats peuvent contenir des allergènes. Nous consulter pour la carte

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
A consommer avec modération

Menu Restaurant Le Saint Loup

5 services 70€

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Amuse-bouche

Petit-pois

rafraîchi, sureau, œuf de poule cassé

à la carte 24 €

Morilles

timbale de macaronis, morilles à la crème
émulsion ail des ours

à la carte 32 €

Omble de Fontaine bio de la ferme de Crisenon

dos étuvé, mousserons et orties
sauce Genevoise

à la carte 28 €

Poulet de Bresse de la Ferme Le Devant

la poitrine pochée puis rôtie
cuisse grillée
jus réduit

à la carte 46 €

L'assiette de fromages

découverte des laits de "Bourgogne - Franche-Comté"
(supplément de 12€)

La rhubarbe

confite, verveine et fraises
sorbet fraises

à la carte 20 €

Toutes modifications de ce menu engendreront un supplément Prix nets taxes et services
compris en euros hors boissons

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France
L'ensemble de ces plats peuvent contenir des allergènes. Nous consulter pour la carte

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
A consommer avec modération

Menu Restaurant Le Saint Loup

Menu du marché

Lundi, jeudi et vendredi midi (hors jours fériés) fermeture hebdomadaire
mardi et mercredi

Plat 19€

Entrée / plat 25€

Plat / dessert 21 €

Entré / plat / dessert 29€

Laissez-vous guider par le chef qui, à travers ce menu vous fait découvrir une cuisine de marché et de produits frais qui évolue au gré des saisons.

Prix nets taxes et services compris en euros hors boissons

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France
L'ensemble de ces plats peuvent contenir des allergènes. Nous consulter pour la carte

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
A consommer avec modération