

Maison Lugna

La Table par Quentin Defert

Ici pas de carte ni de menu... Acceptez de vous laisser guider par la créativité du Chef. Nos inspirations se font en fonction des saisons, de la cueillette et des produits bruts proposés par nos fournisseurs. Nos influences sont nombreuses et variées, il ne reste plus qu'à les découvrir ...

Bénéficiant d'une région viticole exceptionnelle, nos vins de Bourgogne et du Jura sublimeront nos assiettes afin de créer une association unique.

Nos créations se déclinent en :

- 4 temps à 75 euros par personne
- 5 temps à 85 euros par personne

L'intégralité de notre carte est



Pour une gastronomie plus durable

Notre région Bourgogne – Franche-Comté est grande et ses producteurs et éleveurs locaux nombreux. Pour notre plus grand plaisir, nous profitons de ce savoir-faire afin de proposer à notre Table, les meilleurs produits possibles.

Mais notre rôle est plus grand encore car aujourd'hui la dimension environnementale doit être au centre de toutes les réflexions.

Toutes nos viandes sont cuites en basse température afin de préserver leur qualité. Nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits frais

Un concept gastronomique au service de l'écologie

- *Un concept de Menu Mystère* pour respecter le rythme de la nature, de nos éleveurs, de nos producteurs mais surtout afin de réduire considérablement nos déchets alimentaires en arrivant à une perte quasi nulle.
- *Aucune impression papier des menus !*
- *La gestion de notre composte* qui est à nos yeux primordial. Le parc de notre Maison nous permet de faire notre broyat et de réutiliser sur nos plantations, le compost mûré.
- *La mise en place d'une eau filtrée* est une suite logique de notre idée « d'EcoTable ». Plus de transport, plus de verre perdu ou de lavage industriel, plus de manutention... Une eau pure qui vient d'ici !
- *Les herbes aromatiques et les fleurs comestibles* proviennent de notre jardin. Nous allons aussi à la cueillette afin de réaliser nos huiles, nos poudres, nos recettes...
- Notre potager est arrivé ! En collaboration avec des maraîchers bio pour les semis, nous avons créé notre potager sur le principe de la permaculture. L'eau pluviale ruisselant sur toutes nos toitures est récupérée dans notre puit. Grâce à notre pompe, le potager et tout le parc de notre Maison bénéficie d'un arrosage naturel !
- *Nous « forçons » nos fournisseurs à bannir le plastique des emballages !* Notre objectif étant le 0 plastique, il est logique de bannir ce produit des emballages et notre demande est entendue ! Place au carton, au verre ou aux emballages biodégradables (féculé de maïs) même s'il faut reconnaître que la mise en place de plastique recyclable est déjà un sérieux pas en avant.

- *Nous avons souscrit à un contrat d'électricité verte* qui nous assure un minimum de 60% d'approvisionnement issu d'énergie renouvelable. Nos salles sont aussi entièrement équipées d'ampoule Led basse consommation.

La prochaine étape est celle de la pose de panneau solaire !