

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 60 euros par personne
- 5 temps à 65 euros par personne

A compter du 1^{er} février 2022, notre menu en 4 temps sera au prix de 70 euros/personne et en 5 temps à 78 euros/personne.

L'intégralité de notre carte est certifiée



Nos produits sont issus de fournisseurs locaux :

La pisciculture Beuque située à Marigna-sur-Valouse / L'escargotière Bonvalot située au Petit Mercey / Les éleveurs de la Chevillotte situés à Besançon / La boucherie BreLOT située à Poligny / Juraflore situé à Poligny / La chèvrerie de la vallée verte située à St-Lothain / Les serres de Chazeau à Tourmont

Nous travaillons des produits français et mettons en avant les producteurs de la région afin de privilégier un circuit court, gage de qualité du produit

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