

Maison Lugna

La Table von Quentin Defert

Hier gibt es kein À-la-carte-Menü oder Menü ... Akzeptieren Sie, sich von der Kreativität des Küchenchefs leiten zu lassen. Unsere Inspirationen basieren auf den Jahreszeiten, der Ernte und den von unseren Lieferanten angebotenen Rohprodukten.

Unsere Einflüsse sind vielfältig, es bleibt nur noch, sie zu entdecken...

Unsere Weine aus Burgund und Jura profitieren von einer außergewöhnlichen Weinregion und sublimieren unsere Teller, um eine einzigartige Verbindung zu schaffen.

Unsere Kreationen sind erhältlich in:

- 4 Gerichte zu 70 Euro pro Person
- 5 Gerichte zu 80 Euro pro Person

Unsere gesamte Speisekarte ist zertifiziert



Für eine nachhaltigere Gastronomie

Unsere Region Burgund – Franche-Comté ist groß und hat viele lokale Produzenten und Züchter. Zu unserer größten Freude nutzen wir dieses Know-how, um unserem Tisch die bestmöglichen Produkte anzubieten.

Aber unsere Rolle ist noch größer, denn heute muss die Umweltdimension im Mittelpunkt aller Überlegungen stehen.

Alle unsere Fleischsorten werden bei niedriger Temperatur gegart, um ihre Qualität zu erhalten. Unsere Gerichte sind hausgemacht und werden vor Ort aus frischen Produkten zubereitet

Ein gastronomisches Konzept in den Diensten der Ökologie

- *Ein Konzept von Mystery Menu*, um den Rhythmus der Natur, unserer Züchter, unserer Produzenten zu respektieren, aber vor allem, um unsere Lebensmittelverschwendung erheblich zu reduzieren, indem wir fast verlustfrei ankommen.
- *Kein Papierausdruck von Speisekarten!*
- *Die Verwaltung unseres Komposts*, der für uns unerlässlich ist. Der Park unseres Hauses ermöglicht es uns, unser Häckselgut herzustellen und den gereiften Kompost auf unseren Plantagen wiederzuverwenden.
- *Die Installation von gefiltertem Wasser* ist eine logische Fortsetzung unserer „EcoTable“-Idee. Kein Transport mehr, kein verschwendetes Glas oder industrielles Waschen mehr, kein Hantieren mehr ... Reines Wasser, das von hier kommt!
- *Aromatische Kräuter und essbare Blüten stammen aus unserem Garten*. Wir pflücken auch, um unsere Öle, unsere Pulver, unsere Rezepte herzustellen ... Bald werden wir unseren Gemüsegarten anlegen!
- *Wir „zwingen“ unsere Lieferanten, Plastik aus Verpackungen zu verbannen!* Unser Ziel ist 0 Plastik, es macht Sinn, dieses Produkt aus Verpackungen zu verbannen und unsere Bitte wird erhört! Machen Sie Platz für Karton, Glas oder biologisch abbaubare Verpackungen (Maisstärke), auch wenn anerkannt werden muss, dass die Einführung von recycelbarem Kunststoff bereits ein großer Schritt nach vorne ist.
- Wir haben einen *Ökostromvertrag* abgeschlossen, der uns eine Versorgung aus erneuerbaren Energien von mindestens 60 % garantiert. Unsere Zimmer sind auch komplett mit verbrauchsarmen LED-Lampen ausgestattet.