

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 78 Euro pro Person

Unsere gesamte Speisekarte ist zertifiziert



Unsere Produkte stammen von regionalen Lieferanten:

La pisciculture Beuque in Marigna-sur-Valouse / L'escargotière Bonvalot in Petit Mercey / Les éleveurs de la Chevillotte in Besançon / La boucherie Brelot in Poligny / Juraflora in Poligny / La chèvrerie de la vallée verte in St-Lothain / Les serres de Chazeau in Tourmont

Wir arbeiten mit französischen Produkten und heben die Produzenten der Region hervor, um einen Kurzschluss zu begünstigen, der Qualität garantiert.

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