

# La Table

PAR NICOLAS ZUGNO

*Hier gibt es weder eine Speisekarte noch eine Auswahl à la carte ... Lassen Sie sich einfach von der Kreativität des Küchenchefs leiten. Unsere Inspirationen folgen den Jahreszeiten, dem Sammeln in der Natur und den besten Rohprodukten unserer Lieferanten. Unsere Einflüsse sind vielfältig und abwechslungsreich - es bleibt nur noch, sie zu entdecken.*

*Dank einer außergewöhnlichen Weinregion werden unsere Weine aus Burgund und dem Jura jedes Gericht veredeln und eine wahrhaft einzigartige Harmonie schaffen.*

*Unsere Kreationen gibt es in :*

- 4 Takte zu 75 Euro pro Person
- 5 Zeiten zu 85 Euro pro Person

*Unsere gesamte Karte ist*



*Für eine nachhaltigere Gastronomie*

*Unsere Region Bourgogne-Franche-Comté ist weitläufig und reich an lokalen Produzenten und Landwirten. Zu unserer großen Freude greifen wir auf dieses Know-how zurück, um an unserem Tisch die bestmöglichen Produkte anzubieten. Doch unsere Aufgabe geht noch weiter, denn heute muss die ökologische Dimension im Mittelpunkt aller Überlegungen stehen.*

*All unsere Fleischgerichte werden bei niedriger Temperatur gegart, um ihre Qualität zu bewahren. Unsere Speisen sind hausgemacht und werden vor Ort aus frischen Zutaten zubereitet.*