



Francis et Michèle PIOT vous souhaitent la bienvenue, notre cuisine est faite 100% maison, nous travaillons des produits frais locaux saisonniers de qualité. Nous vous remercions de votre confiance. Le pain est fait maison.

## Menu tentation

30 €

Méli-mélo de choux fleurs colorés et brocolis,  
Pousses, crevettes sauvages et vinaigrette à l'orange

Ou

Terrine de sanglier (F) aux chanterelles jaunes, jeu de betteraves,  
compotée de mirabelles

\*\*\*

Onglet de bœuf Herdshire (UK) à la plancha,  
sauce bordelaise au trousseau et échalotes confites

Ou

Filets de truite blancs de la petite montagne au beurre de savagnin,  
risotto au vieux comté et légumes glacés

\*\*\*

Assiette de fromages des Chauvins ou faisselle

\*\*\*

Finger glacé noisettes, nougat, crème lactée pralinée Valrhona

Ou

Soufflé glacé à la liqueur de sapin sauce chocolat légèrement épicée



mes  
Sélections  
du Terroir

## Menu pleines saveurs 42 €

avec un verre de vin du Jura à chaque plat 53 €

Tartare de truite rose au citron confit, huile et poudre  
d'agrumes

Ou

Croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain maison

\*\*\*

Pomme de ris de veau (F) dorée au sautoir, jus truffé,  
gâteau de céleris au confit d'oignon et truffe mélanosporum

\*\*\*

Plateau de fromages affinés sélectionnés par Marc Janin M.O.F.

\*\*\*

Les desserts du moment à commander en début de repas





## **Menu de fêtes** 55 €

avec un verre de vin du Jura à chaque plat 71 €

Duo de foies gras (F) du sud ouest : une belle escalope chaude poêlée sur un pain d'épices et griottines de Fougerolles, un lobe froid confit et son pain toasté frotté à l'ail rose

Ou

Les escargots du Petit Mercey en nems parfumés à l'absinthe Guy et leur velouté de topinambours

\*\*\*

Coquilles Saint-Jacques de pêche française, légumes nouveaux, risotto, écume de barbes au safran du Jura

\*\*\*

Chapon fermier noir de Bourgogne (F) en deux façons, le filet rôti aux épices de Noël, la cuisse braisée, morilles, palets de betteraves, airelles confites à l'orange douce

\*\*\*

Plateau de fromages affinés sélectionnés par Marc Janin M.O.F.

\*\*\*

Les desserts du moment à commander en début de repas

*Ce menu est servi jusqu'à 13h et 20h45 en semaine*

## A la carte, nos entrées

Méli-mélo de choux fleurs colorés et brocolis, pousses, crevettes bio et vinaigrette à l'orange 14 €

Tartare de truite rose au citron confit, huile et poudre d'agrumes 16 €

Terrine de sanglier (F) aux chanterelles jaunes, jeu de betteraves, compotée de mirabelles 12 €

Les escargots du Petit Mercey en nems parfumés à l'absinthe Guy et son velouté de topinambours 18 €

Duo de foies gras du sud-ouest (F) : une belle escalope chaude poêlée sur un pain d'épices et griottines de Fougerolles, un lobe froid confit et son pain toasté frotté à l'ail rose 23 €

Traditionnelle croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain maison 22 €

## Nos plats

Coquilles Saint-Jacques de pêche française, légumes nouveaux, risotto, écume de barbes au safran du Jura 26 €

Onglet de bœuf Herdshire (UK) à la plancha, sauce bordelaise au trousseau et échalotes 19 €

Filets de truite blancs de la petite montagne au beurre de savagnin, risotto au vieux comté et légumes glacés 20 €

Pomme de ris de veau (F) doré au sautoir, jus truffé, Gâteau de céleris au confit d'oignon, truffe mélanosporum 34 €

Chapon fermier noir de Bourgogne (F) en deux façons, le filet rôti aux épices de Noël, la cuisse braisée, morilles, palets de betteraves airelles 29 €

## Fromages et desserts maison

L'assiette de fromages des Chauvins 6 €

Le plateau de fromages d'ici et d'ailleurs  
Affinés par Marc Janin, M.O.F. 12 €

*Les desserts sont à commander en début de repas*

Finger glacé noisettes, nougat, crème lactée pralinée Valrhona  
10 €

Soufflé glacé à la liqueur de sapin,  
sauce chocolat légèrement épicée 10 €

Opéra revisité, crème glacée cacahuète 10 €

La banane et la passion, crémeux Namelaka Orellys  
et crumble 11 €

Vacherin Mont-Blanc à la crème de marrons, meringue de  
papy Alain, pate de fruits clémentines 10 €

Le miel fleuri de Saint Pierre, en parfait glacé sous son  
rayon croustillant, confit au jasmin, granola 12 €

### Menu enfant

Plat – dessert – boisson 10 €

Le midi en semaine hors jours fériés

**Le plat du jour** 10 €

**La Formule du jour** Entrée+plat+café ou plat+dessert+café 14 €

Liste des allergènes à déclaration obligatoire disponible sur demande à la réception de l'hôtel-restaurant.  
Prix nets TTC, service compris, carafe d'eau gratuite. Origine des viandes : France et UK (indiqué vers le plat) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

**Mode de règlement acceptés / Accepted Payment Methods : Espèces/Cash- VISA-Mastercard**