

Hôtel restaurant de l'Abbaye

Francis, Mihaela Piot et leur équipe vous souhaitent la bienvenue.



Tous les plats de notre carte sont faits maison.

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Notre carte est volontairement réduite afin de vous proposer des produits frais. Veuillez donc nous excuser si un plat nous fait défaut. Merci de votre confiance.

Soucieux de votre santé et de notre environnement, nous vous proposons uniquement des produits sauvages de saison dont les ressources sont abondantes ou des produits d'élevage locaux et d'ailleurs, durables et responsables.

Pour les pâtisseries et pains, nous utilisons les farines de blé label rouge « Bagatelle » parmi les meilleures, moulues à Poligny.

La Formule du jour

Le midi en semaine, du lundi au vendredi (sauf jours fériés)

Entrée + plat + dessert 15 €

Menu Enfant (jusqu'à 13 ans) 10 €

Rondelles de Morteau sur une petite salade

Rosace de volaille à la crème de morilles

Sorbet ou glace maison 2 boules ou fruit



mes
Sélections
du Terroir

Le Menu du Terroir revisité

Velouté de panais parfumé à la lie de noisettes, tartine de chèvre
frais de chez Céline Nicole sur un pain de campagne maison

Ou

Terrine maison de volaille et gibier aux gris des sapins
et confit d'oignon rouge

Filet de truite du Jura à l'huile de combawa, méli-mélo de racines
sauce agrumes-carottes-gingembre

Ou

Paleron de bœuf Herdshire longuement braisé,
butternut glacé au cumin

Comté vieux de la fruitière et sa confiture de cerises

Ou

Fromage blanc en faisselle

Tarte tatin sur un feuilletage maison, crème glacée vanille

Ou

Ananas givré, tuile à l'estragon

26.50 €

Menu de Noël & fêtes de fin d'année

Foie gras extra du Sud-Ouest farci de figues Solières, gelée de macvin,
pousses à l'huile de noix

*Côtes du Jura savagnin ouillé Joël Boilley, 8 Cl

Filet de sandre au beurre d'absinthe, royale de fenouil

Côtes du Jura chardonnay Joël Boilley, 8 Cl

Suprême de Chapon fermier label rouge laqué aux épices de Noël,
palets de betteraves, Choux rouge braisé, confiture d'airelles,
sauce aux morilles

Ou

Cuissot de chevreuil mariné au poivre long et miel de sapin,
Gâteau de choux vert, pleurotes au jus

Côtes du Jura rouge Joël Boilley 8 Cl

Plateau de Fromages d'ici et d'ailleurs affinés

* Vin Jaune Côtes du Jura Joël Boilley 6 Cl

Ou

Fromage blanc en faisselle 7

* Vin de liqueur Joël Boilley 4 Cl

Dessert au choix sur la carte

à commander en début de repas

* Crémant du Jura 10 Cl ou vin de paille 4 Cl Côtes du Jura Joël Boilley

Menu Complet : 49 €

Menu sans 2^{ème} plat : 39 €

* Avec formule découverte des vins du Domaine Joël Boilley menu complet +21 €

* Avec formule découverte des vins du Domaine Joël Boilley
menu sans 2^{ème} plat +18 €



Nos entrées à la carte

Velouté de panais parfumé à la lie de noisettes, tartine de chèvre frais de chez Céline Nicole sur un pain de campagne maison
9.90 €

Terrine maison de volaille et gibier aux gris des sapins
et confit d'oignon rouge
10 €

Foie gras extra du Sud-Ouest farci de figues Soliès, gelée de macvin,
pousses à l'huile de noix 17 €

Croute aux morilles à ma façon 19 €

Nos plats à la carte

Filet de truite du Jura à l'huile de combawa, méli-mélo de racines
sauce agrumes-carottes-gingembre 18 €

Paleron de bœuf Herdshire longuement braisé,
butternut glacé au cumin 19 €

Suprême de Chapon fermier label rouge laqué aux épices de Noël,
palets de betteraves, Choux rouge braisé, confiture d'airelles,
sauce aux morilles 24 €

Filet de sandre au beurre d'absinthe, royale de fenouil 19 €

Cuissot de chevreuil mariné au poivre long et miel de sapin,
Gâteau de choux vert, pleurotes au jus 21 €



La sélection des fromages affinés

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs affinés 7.50 €

Fromage blanc en faisselle 5.50 €

Comté doux & vieux et confiture de saison 8 €

Comté vieux et whisky single malt Isle of Jura 10 ans d'âge 12 €

Le café gourmand version fromage avec un moka d'Ethiopie 9 €

Les desserts et glaces faits maison

à commander en début de repas

Tarte tatin sur un feuilletage maison,
crème glacée vanille bourbon 9 €

Ananas givré, tuile à l'estragon 9 €

Nougat glacé aux fruits secs, kirsch et griottines de Fougerolles 10 €

Carré piémontais chocolat noisette caramel 10 €

Le pain au levain est de fabrication maison



Liste des allergènes à déclaration obligatoire disponible sur demande à la réception de l'hôtel-restaurant
Prix nets TTC, carafe d'eau gratuite. Origine des viandes : Paleron UK, volaille F, Gibier UE
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération