



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

28 €

Terrine de sanglier et sa compote de mirabelles
Ou

Velouté de panais, toast de mont d'or gratiné,
lard comtois grillé

Carré de marcassin¹ de chasse française aux chanterelles
jaunes et fruits secs, purée de potimarrons

Assiette de fromages des Chauvins ou faisselle

Soufflé glacé à la liqueur de sapin sauce chocolat légèrement
épicée

mes
Sélections
du Jéroir

Menu pleines saveurs

Menu complet 48 €

Avec un verre de vin du Jura à chaque plat 72 €

Menu avec la 1^{ère} entrée 38 €

Avec un verre de vin du Jura à chaque plat 51 €

1^{ère} entrée

Foie gras de canard du sud-ouest en ballotin,
Figs au macvin

Ou

Croûte aux morilles et Vin Jaune

Ou

4 huitres Impériales fines de Claires n°2 Breuil

2^{ème} entrée

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

Pavé de cerf² au mélange 5 baies, morilles à la crème et Vin
Jaune, rutabagas confits,

Ou

Cuissot de chevreuil² au miel de sapin, choux rouge
croustillant

Ou

Colvert laqué au miel et figes gâteau de choux vert aux
trompettes

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

Les desserts du moment à commander en début de repas

Menu servi jusqu'à 13h00 le midi et 20h45 le soir

Hôtel & restaurant de l'Abbaye - 2 Hameau de l'Abbaye - 39150 GRANDE RIVIERE
Tél. ++33 (0) 3 84 60 11 15 - info@hotel-abbaye-jura.com
www.hotel-abbaye-jura.com

Famille Piot depuis 4 générations

Terrine de sanglier et sa compote de mirabelles 9€

Foie gras de canard du sud-ouest en ballotin,
Figues rôties au mac-vin 17 €

Croûte aux morilles et Vin Jaune 22 €

Hôtel & restaurant de l'Abbaye - 2 Hameau de l'Abbaye - 39150 GRANDE RIVIERE
Tél. ++33 (0) 3 84 60 11 15 - info@hotel-abbaye-jura.com
www.hotel-abbaye-jura.com

Coquilles Saint-Jacques de pêche française, légumes
nouveaux, risotto, écume de barbes au safran du Jura 24 €

Carré de marcassin¹ de chasse française aux chanterelles
jaunes et fruits secs, purée de potimarrons 19 €

Colvert² laqué au miel et figues gâteau de choux vert
aux trompettes 22 €

Cuissot de chevreuil² au miel de sapin, choux rouge
croustillant 21 €

Pavé de cerf² au mélange 5 baies, morilles,
rutabagas confits 29 €

Grosse Truite arc en ciel fraîche au beurre de Savagnin 14 €

Menu enfant

Plat – dessert – boisson 9 €

Hôtel & restaurant de l'Abbaye - 2 Hameau de l'Abbaye - 39150 GRANDE RIVIERE
Tél. ++33 (0) 3 84 60 11 15 - info@hotel-abbaye-jura.com
www.hotel-abbaye-jura.com

Famille Piot depuis 4 générations

Fromages et desserts maison

L'assiette de fromages des Chauvins 5 €

Le plateau de fromages d'ici et d'ailleurs
Affinés par Marc Janin, M.O.F. 11 €

Les desserts sont à commander en début de repas

Soufflé glacé à la liqueur de sapin
sauce chocolat légèrement épicée 9€

La Pomme, entière confite au caramel, crème brûlée,
crème glacée caramel au beurre salé en cône croustillant
10 €

Opéra revisité 10 €

Vacherin Mont-Blanc à la crème de marrons, meringue de
papy Alain, pâte de fruits clémentines

Le midi en semaine hors jours fériés

Le plat du jour 10 €

La Formule du jour Entrée+plat+café ou plat+dessert+café 12 €

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 : 1 France, 2 UE.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération