

# Carte d'automne

*Cuisine locale & produits du Jura - Terrasse avec vue sur le Lac*



*Notre cuisine est 100% fait maison - Toutes nos viandes sont françaises*



## Entrées

**Escalope de foie gras du Sud-ouest, chop-suey de légumes croquants, chutney d'oignons à la crème de cassis** 22.50 €

**12 Escargots Persillés à la bourguignone, beurre frais à l'ail des ours** 25 €  
*Escargots Bonvalot du Petit Mercey*

**Croustillant de Morteau et Morbier sur salade,** 17.50 €  
*Tomates cerise confites par nos soins*

**Truite rose des rivières en gravlax à la betterave et agrumes** 17 €

**Croûte aux morilles et vin jaune sur son pain au levain (végé)** 26 €

**Velouté de champignons de Paris et girolles poellées (végé)** 16.80 €



## Plats

**Médailillon de lotte cuite en basse température** 29 €  
*Purée de potimarron au cumin, sauce armoricaine au Vin Jaune*

**Noix de St Jacques bretonnes à la plancha** 31 €  
*Purée de potimarron au cumin, sauce armoricaine au Vin Jaune*

**Filets de truite arc en ciel du Jura au beurre noisette** 29 €  
*Panais en 3 façons, grenobloise au citron confit*

**Poulet de Bresse AOP en fricassée aux morilles et vin jaune** 34 €

**Filet de boeuf maturé sur carcasse "Metzger", sauce bordelaise** 39 €

**Ris de veau "Metzger" (pomme) au beurre noisette, morilles à la crème** 42 €



# Carte d'automne

*Cuisine locale & produits du Jura - Terrasse avec vue sur le Lac*

*Notre cuisine est 100% fait maison*



## Fromages

**Comté et Morbier de la fruitière des Chauvins**

**9.80 €**

**Comté, Morbier et bleu de Gex**

**11 €**

**Chariot des affinés comtois et de France**

**14 €**

**Faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz**

**6.60 €**



## Desserts 100% maison *à commander en début de repas*

**Choco-poire**

**13.50 €**

*Mousse chocolat caramélia, crémeux chocolat, sablé Breton chocolat, poire pochée au vin rouge d'Arbois, crème anglaise*

**Salade de fruits frais de saison, sorbet exotique**

**11 €**

**Parfait glacé à la framboise, tuile amandine, coulis**

**13 €**

**Souflé glacé à la liqueur de sapin, sauce chocolat légèrement épicée**

**10 €**

**Coupe 2 boules glaces ou sorbet maison**

**10 €**

Pour toute allergie spéciale, merci de nous prévenir 48h à l'avance afin que nous puissions organiser nos préparations, le cas contraire, nous ne pouvons pas garantir d'exclure un allergène.  
Liste des allergènes disponible à la réception de l'établissement.

Nos producteurs de qualité : Maison Masse/Lyon – boucherie Metzger/Rungis – Pisciculture Beuque/ Marigna - Les truites des rivières/La Doye – La ferme des Meuh'tagnes/Pratz - Valrhona/Tain – Fruitière des Chauvins – Maison Mairet/Louhans – Margain marée/Dole - maisons Pomona et Transgourmet/Dijon -- Maison Bonnefoy, primeurs/Louhans Escargots Bonvalot/Le Petit Mercey



# Menus d'automne

*Cuisine locale & produits du Jura - Terrasse avec vue sur le Lac*

*Notre cuisine est 100% fait maison*

## Menu de L'Abbaye

**Velouté de champignons de Paris et girolles poellées**

Ou

**Truite rose des rivières en gravlax à la betterave et agrumes**

Ou

**Croustillant de Morteau et Morbier sur salade,**

*Tomates cerise confites par nos soins*

\*\*\*

**Filets de truite arc en ciel du Jura au beurre noisette**

*Panais en 3 façons, grenobloise au citron confit*

\*\*\*

**Comté et Morbier de la fromagerie des Chauvins**

Ou

**Faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz**

\*\*\*

**Dessert au choix sur la carte**

**Menu sans fromage 55 €**

**Menu avec fromage 59 €**

*Prix nets TTC, service compris, carafe d'eau gratuite. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Mode de règlement acceptés : Espèces/Cash - CB - Visa ou Mastercard. Des boîtes recyclables sont à votre disposition au prix de 1 € la boîte pour emporter vos aliments ou boissons non consommés intégralement (hors bouteilles consignées). Le consommateur est responsable de l'hygiène et de l'aptitude du contenant qu'il apporte. L'établissement peut refuser de servir le consommateur si le contenant apporté par ce dernier est manifestement sale ou inadapté. Origine des viandes : France*



# Menus d'automne

*Cuisine locale & produits du Jura - Terrasse avec vue sur le Lac*

*Notre cuisine est 100% fait maison*

## Menu Pleines Saveurs

**Escalope de foie gras du Sud-ouest, chop-suey de légumes croquants, chutney d'oignons à la crème de cassis**

Ou

**6 escargots "Bonvalot" du Petit Mercey en persillade à l'ail des ours de nos forêts**

\*\*\*

**Noix de St Jacques bretonnes à la plancha**

*Purée de potimarron au cumin, sauce armoricaine au Vin Jaune*

Ou

**Ris de veau "Metzger" (pomme) au beurre noisette,**  
*Sauce morilles à la crème*

Ou

**Médailon de lotte cuite en basse température**

*Purée de potimarron au cumin, sauce armoricaine au Vin Jaune*

Ou

**Filet de boeuf maturé sur carcasse "Metzger", sauce bordelaise**

\*\*\*

**Chariot des affinés comtois et de France**

Ou

**Faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz**

\*\*\*

**Dessert au choix sur la carte**

**Menu sans fromage 69 €**

**Menu avec fromage 74 €**

**Menu avec 3 verres 8 cl de vin Benoit Badoz + 28 €**

**M E N U E N F A N T (max. 13 ans) 16 €**

**Petite salade comtoise : comté, salade, jambon blanc cuit fumé, volaille garnie de légumes, 2 boules de glaces maison**

