

# Carte d'été

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



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

## SNACKING à l'Apéritif

*À partager ou à déguster en apéritif*

**Planche Jurassienne - charcuteries pour 2 pers. (prix par personne)** **11 €**

*Porc bleu-blanc-cœur 1er plateau Franche-Comté*

## 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*

**Crôustillant de Morteau et Morbier sur salade, tomates cerise confites par nos soins** **17.50 €**

**Truite rose des rivières en gravlax à la betterave et agrumes** **16.30 €**

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

## Plats

**Faux filet grillé à la plancha, beurre maître d'hôtel** **27€**

*Au choix : ratatouille, pommes frites fraîches maison*

**Filets de perchettes au beurre de la fruitière, sauce tartare** **25.40 €**

*Au choix : ratatouille, pommes frites fraîches maison ou Riz*

**Petite friture de truitelle du Jura, sauce tartare** **22.90 €**

*Au choix : ratatouille, pommes frites fraîches maison ou Riz*

**Filet de maigre sauvage du golf de Gascogne snacké à la plancha, caviar d'aubergines, citron confit, jus corsé à la réglisse-cassis** **28.70 €**

**Poulet de Bresse AOP en 2 façons, riz, morilles, légumes de saison** **34 €**

*Cuisse braisée 4 heures, le filet farci au parfum de vin Jaune*

**Filet de boeuf mûré sur carcasse "Metzger", beurre maître d'hôtel** **39 €**

*Au choix : ratatouille, pommes frites fraîches maison*

**Ris de veau "Metzger" (pomme) au beurre noisette, morilles, riz, légumes** **41 €**

**Courgettes farcies à la tomate et livèche, sauce Jean Vignard, riz (végé)** **25 €**

# Carte d'été

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

*Notre cuisine est 100% fait maison*



## Fromages

<b>Comté et Morbier de la fruitière des Chauvins</b>	<b>9.80 €</b>
<b>Comté, Morbier et bleu de Gex</b>	<b>11 €</b>
<b>Chariot des affinés comtois et de France</b>	<b>14 €</b>
<b>Faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz</b>	<b>6.60 €</b>



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

<b>Douceur cerise-vanille</b> <i>Biscuit madeleine, confit de cerises, crèmeux vanille, sorbet griottes, cerises poêlées</i>	<b>13.50 €</b>
<b>Duo fraise-rhubarbe</b> <i>Bavaroise fraise, ganache chocolat blanc vanille, rhubarbe pochée, biscuit Emmanuel, sorbet fraise, fraises françaises</i>	<b>13.50 €</b>
<b>Macaron Abricot</b> <i>Chiboust et compotée d'abricots, sorbet fromage blanc des Meuh'tagnes à Pratz</i>	<b>13.50 €</b>
<b>Salade de fruits frais de saison, sorbet exotique</b>	<b>11 €</b>
<b>Parfait glacé à la framboise, tuile amandine, coulis, framboises</b>	<b>12 €</b>
<b>Souflé glacé à la liqueur de sapin, sauce chocolat légèrement épicée</b>	<b>10 €</b>
<b>Coupe 2 boules glaces ou sorbet maison</b>	<b>10 €</b>

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



HÔTEL & RESTAURANT

DE L'ABBAYE

Famille Piot depuis 4 générations

# Menus d'été

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

*Notre cuisine est 100% fait maison*

## Menu de L'Abbaye

**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**

\*\*\*

**Petite friture de truitelles du Jura, sauce tartare**

*Au choix : ratatouille, frites fraîches maison ou riz pilaf*

Ou

**Faux filet grillé à la plancha, beurre maître d'hôtel**

*Au choix : ratatouille, frites fraîches maison ou riz pilaf*

\*\*\*

**Comté et Morbier de la fruitière 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'été

*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**

\*\*\*

**Filet de maigre sauvage du golf de Gascogne snacké à la plancha, caviar d'aubergines, citron confit, jus corsé réglisse**

Ou

**Ris de veau "Metzger" (pomme) au beurre noisette, Sauce morilles et vin jaune, riz, légumes de saison**

Ou

**Poulet de Bresse AOP en 2 façons, cuisse braisée 4h, filet farci au parfum de vin jaune, riz, sauce morilles**

Ou

**Filet de boeuf maturé sur carcasse "Metzger", beurre maître d'hôtel Pommes frites, légumes de saison**

\*\*\*

**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 €

**MENU ENFANT 16 €**

Petite salade comtoise : comté, salade, jambon blanc cuit fumé, volaille avec pommes frites maison et légumes, 2 boules de glaces maison