



Francis et Michèle PIOT et leur équipe vous souhaitent la bienvenue, notre cuisine est faite 100% maison, nous travaillons des produits bruts frais locaux et d'ailleurs saisonniers de qualité. Nous vous remercions de votre confiance.

Carte mars 2023

MENU TERROIR

Mise en bouche

Terrine de volaille et ses pickles, noisettes torréfiés et bouquet de salade

Ou

Gravlax de truite rose du Jura, crème raifort, huile végétale

Suprême de pintade fermière label rouge en basse température,
sauce crémée aux gris des sapins, légumes du marché

Duo de fromages de la fruitière (supplément 7.50 €)

Dessert au choix à la carte

39 €

NOS PRODUCTEURS DE QUALITÉ

Maison Masse – Pisciculture Beuque / Les truites des rivières – La ferme des Rivons – La ferme des Meuhthagnes – Valrhona – Fruitière des Chauvins – Le tuyé du Papy Gaby – Maison Mairet – Margain marée – Chèvres de la ferme de la fruitière



MENU PLEINES SAVEURS

Mise en bouche

Entrées

Médailлон de foie gras parfumé au mac-vin, gelée de fraises au vieux balsamique, pain de campagne grillé frotté à l'ail

Ou

Ris de veau en fricassée au porto rouge, sauce crème et morilles, brunoise de carottes et asperges vertes

Pause givrée

Plat principal

Filets de perchettes sauvages du lac Léman au beurre des Chauvins

Ou

Filet de veau et son jus corsé, asperges blanches, gnocchis vieux comté

Ou

Côte de bœuf Herdshire pour 2 personnes, sauce béarnaise, légumes du moment (40 min. attente)

Ou

Filet de bœuf charolais sauce aux morilles et vin jaune, lard de Colonnata grillé et légumes du moment

Charriot de fromages de nos régions

Dessert au choix à la carte

Menu à 68 € ; avec un verre de vin à chaque plat +29 €

Menu avec 1 entrée, 1 poisson et 1 viande 79 € ; avec un verre de vin à chaque plat +34 €



A LA CARTE NOS ENTRÉES

Terrine de volaille et ses pickles, noisettes torréfiés et bouquet de salade 18 €

Gravlax de truite rose du Jura, crème raifort, huile végétale, chips de comté 20 €

Grenouilles au beurre, crème d'ail, Jazzy, coulis de persil 26 €

Médaille de foie gras parfumé au mac-vin, confit de fraises au vieux balsamique, pain de campagne grillé frotté à l'ail 29 €

Traditionnelle croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain 29 € 

Ris de veau en fricassée au vieux porto, sauce crème et morilles, brunoise de carottes et asperges vertes 29 €

A LA CARTE NOS PLATS

Grenouilles fraîches au beurre des chauvins et crème d'ail (la Dz ou 180 g) 32 €

Filets de perchettes sauvages du lac Léman au beurre des Chauvins 34 €

Traditionnelle croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain et légumes 36 € 

Filet de bœuf charolais aux morilles et vin jaune, lard de Colonnata Grillé et légumes du moment 43 €

Filet de veau et son jus corsé, asperges blanches, gnocchis vieux comté 32 €

Côte de bœuf Herdshire pour 2 personnes, sauce béarnaise, Légumes du moment 45 € par personne (40 min. attente)





FROMAGES

Faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz accommodée selon votre souhait 6.50 €

L'assiette de 2 fromages affinés de la fruitière, confit de cerises 9.60 €

Le charriot de fromages affinés 13 €

LES DESSERTS 100% FAITS MAISON

à commander en début de repas

Pavlova gariguettes, glace vanille, et coulis de fraises 13 €

Entremet caramélia, feuilleté pailletine, sablé aux gaudes 13 €

Cheese-cake aux myrtilles de nos forêts en verrine 12 €

MENU ENFANT

Petite salade et jambon blanc, volaille ou poisson, glace 15 €

LES FORMULES DU JOUR LE MIDI EN SEMAINE

du lundi au vendredi hors jours fériés:

LE PLAT DU JOUR 13.75 €

LA FORMULE DU JOUR

Entrée+plat+café ou plat+dessert+café 22 €

Entrée+plat+dessert+café 27.50 €

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 / Accepted Payment Methods : Espèces/Cash - CB Visa ou Mastercard

Des boîtes recyclables sont à votre disposition gratuitement 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. L'établissement peut refuser de servir le consommateur si le contenant apporté par ce dernier est manifestement sale ou inadapté.

Liste des allergènes à déclaration obligatoire : 1. Céréales contenant du **gluten** et les produits à base de ces céréales (avoine, blé, épeautre, orge, kamut). 2. **Crustacés** et produits à base de crustacés. 3. **Œufs** et produits à base d'œufs. 4. **Poissons** et produits à base de poissons. 5. **Arachides** et produits à base d'arachides. 6. **Soja** et produits à base de soja. 7. **Lait** et produit à base de lait. 8. **Fruits à coque**. 9. **Céleri** et produits à base de céleri. 10. **Moutarde** et produits à base de moutarde. 11. **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame. 12. **Anhydride sulfureux et sulfites**. 13. **Lupin** et produits à base de lupin. 14. **Mollusques** et produits à base de mollusques. Origine des viandes : France sauf côte de bœuf Herdshire : Royaume Uni, lardo di Colonnata : Italie.