

Bienvenue à

L'HÔTEL RESTAURANT SPA DE L'ABBAÏE



Un Héritage de Quatre Générations

Situé dans le magnifique cadre du lac de l'Abbaye, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye vous accueille depuis quatre générations.

Notre établissement allie tradition et modernité pour vous offrir une expérience inoubliable. Nous sommes le 1^{er} adhérent Logis avec la même famille en activité depuis 1948.

Restaurant Panoramique

Profitez d'une vue imprenable sur le lac de l'Abbaye tout en savourant les délices de notre cuisine 100% maison. Notre restaurant panoramique et sa terrasse sont l'endroit idéal pour un repas mémorable, que ce soit en famille, entre amis ou pour une occasion spéciale. Nous choisissons des produits locaux et premium tous transformés sur place dans nos cuisines.

Nos Valeurs et Notre Histoire

Depuis sa création par nos grands-parents Marcel et Alberte, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye s'engage à offrir un service de qualité et une hospitalité chaleureuse. Nos valeurs familiales reposent sur l'authenticité et le respect des traditions.

Une sélection rigoureuse des vins, des flacons locaux, certains rares et exclusifs

Découvrez notre sélection de boissons, vins et digestifs soigneusement choisis pour accompagner chaque moment de votre séjour. Notre équipe dévouée saura vous conseiller.

A chaque occasion, nous vous accompagnons...

Noël, Réveillon de la St Sylvestre, St Valentin, Pâques et à chaque période de vacances, les occasions se renouvellent ici chaque année pour profiter de moments de joie et de retrouvailles. A l'occasion d'un séminaire d'entreprise, ou simplement entre amis, venez vous reposer dans nos chambres confortables toutes climatisées et profiter de la piscine intérieure du Spa et de la plage. Lomi-lomi, Ayurvédique, 5 continents, balinais... Nos massages sont tous à essayer !



Heureux moment chez nous

Francis, Michèle PIOT et toute leur équipe



Cuisine 100%



Menu Printanier

Asperges blanches et poireaux vinaigrette ravigote,
oeuf dur émietté, chips de jambon cru du Haut Doubs (1,5,7,14)

Blanquette de truite rose des Rivières au citron vert,
Riz noir au beurre d'échalotes carottes étuvées (1,6,8,9)

Le comté et Morbier des Chauvins
Ou faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz (8)

Soufflé glacé à la liqueur de sapin, sauce chocolat légèrement
épicée à la fève tonka (5,8)

Menu à 42 € sans fromage ou 46 € avec fromage

Menu L'Abbaye

Pâté en croute de veau, volaille et foie gras aux gris des sapins,
ketchup de piquillos à la crème de cassis (1,5,7,8,9,14)

Filet de sandre, Riz noir au beurre d'échalotes,
primeurs du marché
Crème de langoustines (1,4,6,8,14)

Le comté et Morbier des Chauvins
Ou faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz (8)

Dessert au choix sur la carte

Menu à 55€

Menu pleines saveurs

Mise en bouche

Foie gras de canard français truffé, mi-cuit au vin de Paille et Armagnac,
ketchup de piquillos à la crème de cassis (7,10,14)

Ou

6 Escargots Bonvalot du Petit Mercey au beurre persillé à l'ail des ours de nos
plateaux et éclats de noisettes, façon bourguignonne (8,12)

Ris de veau (pris dans la noix) doré au sautoir,
Asperges vertes et morilles (1,8,14)

Ou

Filet de boeuf "Metzger" maturé sur carcasse,
sauce morilles et vin jaune, primeurs du marché
(1,8,14)

Ou

Filet de sandre, Riz noir au beurre d'échalotes, primeurs du marché
Crème de langoustines (1,4,6,8,14)

Chariot de fromages de nos régions (8)

Dessert au choix sur la carte

Menu à 74€

avec 3 verres de vin 8 cl +28 €

Menu avec 1 entrée, 1 poisson et 1 viande 85 €

avec 4 verres de vin 8cl +36 €

Ce menu vous est proposé jusqu'à 13h15 et 20h30 pour la commande

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

Nos producteurs de qualité : Maison Masse/Lyon – boucherie Metzger/Rungis – Pisciculture
Beuque/Marigna - Les truites des rivières/La Doye – La ferme des Meuhtagnes/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

A la carte

A partager à 2 pour l'apéritif : le pot de rillettes de porc fermier maison et pickles 12 €

Nos entrées

Asperges blanches et poireaux vinaigrette ravigote,
oeuf dur émietté, chips de jambon cru du Haut Doubs (1,5,7,14) 16 €

Pâté en croûte de veau, volaille et foie gras aux gris des sapins,
ketchup de piquillos à la crème de cassis (1,5,7,8,9,14) 22 €

Foie gras de canard français truffé, mi-cuit au vin de Paille et Armagnac,
ketchup de piquillos à la crème de cassis (7,10,14) 26 €

6 Escargots Bonvalot du Petit Mercey au beurre persillé à l'ail des ours de
nos plateaux et éclats de noisettes, façon bourguignonne 17 € (8,12)

Traditionnelle croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain 26 €
(Végé.) (1,8,14)

Nos plats

Blanquette de truite rose des Rivières au citron vert,
Riz noir au beurre d'échalotes carottes étuvées (1,6,8,9) 38 €

Ris de veau (pris dans la noix) doré au sautoir,
Asperges vertes et morilles (1,8,9,14) 45 €

Croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain et légumes 41 € (végé) (1,8,14)

Filet de sandre, Riz vénéré pilaf au beurre d'échalotes, primeurs du marché
Crème de langoustines (1,4,6,8,14) 38 €

Filet de boeuf "Metzger" maturé sur carcasse,
sauce morilles et vin jaune, primeurs du marché (1,8,14) 42 €

Les plats et entrées de la carte ne sont pas échangeables dans les menus

A la carte

Fromages (8)

Faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz accommodée selon votre souhait 6.60 €

L'assiette de 2 fromages affinés de la fruitière 9.80€

Le chariot de fromages affinés 13 €

Les Desserts 100% faits maison

À commander en début de repas

Soufflé glacé à la liqueur de sapin, sauce chocolat légèrement épicée à la fève tonka 12 € (5,8)

Carrément chocolat : biscuit cuillère cacao, praliné, mousse lactée, chantilly chocolat noir, sorbet chocolat 13 € (1,3,5,8)

Mousse Opalys chocolat blanc, griottines de Fougerolles, crème glacée vanille, ganache "namelaka", crumble aux gaudes et sèches comtoises 13 € (3,5,8,14)

Profiterole à la fraise, ganache opalys à l'huile d'olive 13 € (1,5,8)

Menu enfant

Petite salade comtoise : comté, salade, jambon blanc cuit fumé,
Filet de volaille ou poisson du marché avec féculent et légume
2 boules de glace maison 16 € (1,5,6,8,10)

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 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.

Origine des viandes : France