



Nous travaillons des produits frais,  
merci de votre compréhension pour toute éventuelle rupture



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 octobre 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 aux gris des sapins, légumes du marché

\*\*\*

Duo de fromages de la fruitière (supplément 9.60 €)

\*\*\*

Dessert au choix à la carte

41 €



## Nos producteurs de qualité

Maison Masse – Pisciculture Beuque / Les truites des rivières – La ferme des Rivons – La ferme des  
Meuhagnes – Valrhona – Fruitière des Chauvins – Maison Mairet –  
Margain marée – Chèvres de la ferme de la fruitière – maison Pomona





## Menu pleines saveurs

Mise en bouche

\*\*\*

### Entrées

Escalope de foie gras poêlée au mac-vin, confit de figues solières au vieux balsamique, pain de campagne grillé frotté à l'ail

Ou

Escargots Bonvalot du Petit Mercey à l'ail des ours, Velouté de champignons, girolles, lard de Colonata et croustons

Ou

Tataki de thon de méditerranée, légumes croquants comme un chop suey, vinaigrette sésame

\*\*\*

Pause givrée

\*\*\*

### Plat principal

Pavé de thon de ligne de méditerranée à la plancha, légumes de saison

Ou

Filets de perchette sauvages du lac Léman au beurre noisette des Chauvins

Ou

Dos de cerf de chasse française à la plancha, garniture d'automne, sauce morilles

Ou

Filet mignon de sanglier de chasse française garniture d'automne, sauce apicius

Ou

Demi colvert (F) en deux cuissons, garniture de chasse, fumet de carcasses

Ou

Noix de Saint-Jacques normandes au beurre nantais, garniture de saison

\*\*\*

Chariot de fromages de nos régions

\*\*\*

Dessert au choix à la carte

*Menu à 69 € ; avec un verre de vin à chaque plat +31 €*

*Menu avec 1 entrée, 1 poisson et 1 viande 80 € ; avec un verre de vin à chaque plat +36 €*

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



## 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 €

Escalope de foie gras poêlée au mac-vin, confit de figues solières 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 €



Escargots Bonvalot du Petit Mercey à l'ail des ours,  
Velouté de champignons, girolles, lard de colonata et croutons 29 €

Tataki de thon de méditerranée,  
légumes croquants comme un chop suey, vinaigrette sésame 22 €

## A la carte **Nos plats**

Pavé de thon de ligne de méditerranée à la plancha, légumes de saison 38 €

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



Traditionnelle croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain et légumes 38 €

Dos de cerf (F) de chasse française à la plancha, garniture de chasse, sauce morilles 43 €

Filet mignon de sanglier (F) de chasse française garniture de chasse, sauce apicius 36 €

Noix de Saint-Jacques normandes au beurre nantais, garniture de saison 34 €

Demi colvert (F) en deux cuissons, garniture de chasse, fumet de carcasses 32 €

Colvert entier (F) en deux cuissons, garniture de chasse, fumet de carcasses 50 €





## 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 9.60 €

Le chariot de fromages affinés 13 €

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

Dôme glacé à la framboise et cannelés bordelais 13 €

Entremet caramélia, feuilleté pailletine, sablé aux gaudes 13 €

Soufflé glacé à la liqueur de sapin sauce chocolat épicée tonka 12 €

## Menu enfant

Petite salade et jambon blanc, volaille ou poisson, glace 15.50 €

## Les formules du jour le midi en semaine

du lundi au vendredi hors jours fériés:

**Le plat du jour** 15 €

**La Formule du jour**

Entrée+plat+café ou plat+dessert+café 24 €

Entrée+plat+dessert+café 29 €

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.