



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

Carte de printemps 2024

MENU TERROIR

Mise en bouche

Asperges vertes sauce gribiche, émietté d'œuf dur, jambon cru du Haut-Doubs

Souris d'agneau confite aux épices du soleil en navarin,
Oignons, carottes, navets, petits pois, pommes de terre

Le comté et Morbier des Chauvins, confit de saison
Ou faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz

Dessert au choix à la carte

Menu à 38 € sans fromage

Ou 42 € avec fromage

MENU L'ABBAYE

Mise en bouche

Gravlax de truite rose des rivières à l'aneth, rémoulade de céleri pommes et noix

Filet de veau en basse température, sauce thym-citron,
Poêlée de rattes du Touquet, primeurs de saison

Ou

Le poisson du moment à l'émulsion de cresson, riz rouge, asperges

Le comté et Morbier des Chauvins, confit de saison
Ou faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz

Dessert au choix à la carte

Menu à 51 €

MENU PLEINES SAVEURS

Mise en bouche

Médailon de foie gras français mi-cuit au macvin,
Confit de saison au poulard, pain de campagne toasté

Ou

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

Ou

Pomme de ris de veau dorée, asperges, morilles, vin jaune, arlette croustillante

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

Ou

Carré d'agneau à l'huile d'herbes, purée de céleri, épinards, jus aux gris des sapins

Ou

Filet de bœuf charolais sauce morilles et Vin Jaune, légumes printaniers

Ou

Saint-Jacques normandes, purée de panais, beurre blanc Vin Jaune

Chariot de fromages de nos régions

Dessert au choix à la carte

Menu à 69 € ; avec 3 verres de vin 8cl +31 €

Menu avec 1 entrée, 1 poisson et 1 viande 80 € ; avec 4 verres de vin 8cl +36 €

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

NOS PRODUCTEURS DE QUALITÉ

Maison Masse – boucherie Metzger – Pisciculture Beuque / Les truites des rivières – La ferme des Meuhtagnes
– Valrhona – Fruitière des Chauvins – Maison Mairet – Margain marée – Chèvres de la ferme de la fruitière –
maisons Pomona et Transgourmet



A LA CARTE NOS ENTRÉES

Asperges vertes sauce gribiche, émietté d'œuf dur, jambon cru du Haut-Doubs 15 €

Gravlax de truite rose des rivières à l'aneth, rémoulade de céleri pommes et noix 18 €

Médailon de foie gras français mi-cuit au macvin,
Gelée de fraises au poulard, pain de campagne toasté 21.50 €

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

Pomme de ris de veau dorée, asperges, morilles, vin jaune, arlette croustillante 28 €

6 Escargots Bonvalot du Petit Mercey au beurre persillé à l'ail des ours de nos plateaux
et éclats de noisettes, façon bourguignonne 15 €

A LA CARTE NOS PLATS

Le poisson du moment à l'émulsion de cresson, riz rouge, asperges 29 €

Filets de perchettes sauvages du lac Léman au beurre noisette des Chauvins 31 €

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

Filet de bœuf charolais sauce morilles et Vin Jaune, légumes printaniers 39 €

Saint-Jacques normandes, purée de panais émulsion de cresson 31 €

Côte de bœuf normande maturée 30 jours pour 2 personnes sauce béarnaise
(Commande en avance ou attente de 40 minutes) 48 € par personne

Plat proposé jusqu'à 13h00 et 20h15 pour la commande sauf réservation en avance

Carré d'agneau à l'huile d'herbes, purée de céleri, épinards, jus aux gris des sapins 31 €



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 13.50 €

LES DESSERTS 100% FAITS MAISON

à commander en début de repas

Forêt noire à notre façon 13 €

Déclinaison autour de la fraise gariguette 13 €

Vacherin glacé vanille- sorbet fruits rouges 13 €

Nougat glacé au Grand Marnier, écorces d'oranges confites et nougatine 13 €

MENU ENFANT

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

LES FORMULES DU JOUR LE MIDI EN SEMAINE

SUR RESERVATION OBLIGATOIRE du mercredi au vendredi hors jours fériés :

LE PLAT DU JOUR 16 €

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 sauf Souris d'agneau : GB.**

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

HÔTEL
ÉLÉGANCE

RESTAURANT
SAVOUREUX