HÔTEL & RESTAURANT
DE L'ABBAYE
Famille Piot depuis 4 générations

Carte d'automne

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

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

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 bourguignonne, beurre frais à l'ail des ours — **25 €**
Escargots Bonvalot du Petit Mercey

Truite rose des rivières en gravlax à la betterave et agrumes — **17 €**

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

Velouté de saison (végé) — **16,80 €**

Plats

Poisson du marché — **24 €**

Cocotte de cerf chasse française braisée à la syrah — **29 €**
Pruneau à la confiture d'oignon blanc, poire pochée au vin rouge

Pavé de jeune sanglier chasse française pris dans la cuisse — **31 €**
Pruneau à la confiture d'oignon blanc, poire pochée au vin rouge

Filet de bœuf maturé sur carcasse « Metzger », sauce bordelaise — **41 €**

Ris de veau « Metzger » (pomme) au beurre noisette, morilles à la crème — **42 €**

HÔTEL & RESTAURANT
DE L'ABBAYE
Famille Piot depuis 4 générations

Carte d'automne

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

Notre cuisine est 100 % fait maison

Fromages

Comté et Morbier de la fruitière des Chauvins	**9,80 €**
Comté, Morbier et bleu de Gex	**11 €**
Chariot des affinés comtois et de France	**14 €**
Faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz	**6,60 €**

Desserts 100 % maison

à commander en début de repas

Choco-poire — **13,50 €**
Mousse chocolat caramélia, crémeux chocolat, sablé breton chocolat, poire pochée au vin rouge d'Arbois, crème anglaise

Salade de fruits frais de saison, sorbet exotique	**11 €**
Soufflé glacé à la liqueur de sapin, sauce chocolat légèrement épicée	**10 €**
Coupe 2 boules glaces ou sorbet maison	**10 €**

Pour toute allergie spéciale, merci de nous prévenir 48 h 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 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

HÔTEL & RESTAURANT
DE L'ABBAYE
Famille Piot depuis 4 générations

Menus d'automne

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

Notre cuisine est 100 % fait maison

Menu de l'Abbaye

Velouté de saison

Ou

Truite rose des rivières en gravlax à la betterave et agrumes

Poisson du marché

Ou

Cocotte de cerf chasse française braisée à la syrah

Pruneau à la confiture d'oignon blanc, poire pochée au vin rouge

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

HÔTEL & RESTAURANT
DE L'ABBAYE
Famille Piot depuis 4 générations

Menus d'automne

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

◆

Poisson du marché

Ou

Ris de veau « Metzger » (pomme) au beurre noisette

Sauce morilles à la crème

Ou

Filet de bœuf maturé sur carcasse « Metzger », sauce bordelaise

Ou

Pavé de jeune sanglier chasse française pris dans la cuisse

Pruneau à la confiture d'oignon blanc, poire pochée au vin rouge

◆

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 (max. 13 ans) 16 €

Petite salade comtoise : comté, salade, jambon blanc cuit fumé, volaille garnie de légumes, 2 boules de glaces maison