



Francis et Michèle PIOT et leur équipe vous souhaitent la bienvenue, notre cuisine est faite 100% maison, nous travaillons des produits frais locaux et d'ailleurs saisonniers de qualité. Nous vous remercions de votre confiance. Fermetures hebdomadaires hors saison : L'établissement est fermé du dimanche 15h00 au mardi 17h00, restaurant fermé le mercredi midi.

MENU TERROIR

(Disponible en version végétarienne sur demande)

Mise en bouche

Terrine de cerf aux gris des sapins, cœur de foie gras, compotée d'oignons au vinaigre de cidre, cornichons des bois

Truite arc en ciel de la petite montagne meunière au beurre demi-sel, julienne de légumes racine, jus de crustacés, riz 3 couleurs façon pilaf

Duo de fromages de la fruitière (supplément 6 €)

Pavlova sorbet exotique, salpicon de fruits

Ou

Dessert tout chocolat noir Valrhona, mousse et streusel, compotée de poires

35 €

NOS PRODUCTEURS DE QUALITÉ

Maison Masse, Pisciculture Beauque, La ferme des Rivons, La ferme des Meuhagnes, Chèvres de la ferme de la fruitière, Valrhona, Minoterie Sauvín, fruitière des Chauvins, Le tuyé du papy Gaby, Maison Mairet, Passion froid, Terreazur





MENU PLEINES SAVEURS

Mises en bouches apéritives

Entrée

Foie gras au sel confit dans la graisse d'oie, chutney exotique et pain grillé

Pause givrée

Plat principal

Volaille de Bresse en deux cuissons, la cuisse longuement braisée, le filet en basse température, palets de betteraves au vieux balsamique, sauce morilles et vin jaune

Ou

Le poisson frais du marché présenté oralement

L'assiette gourmande de 3 fromages affinés et confit de saison

Symphonie aux dates et fruits exotiques, lait battu au poivre timut

Ou

Dessert au choix à la carte

Menu avec une Entrée 62 € *avec un verre de vin à chaque plat +22 €*

Menu avec 1 entrée, 1 poisson et 1 viande 72 €
avec un verre de vin à chaque plat +27 €





A LA CARTE, NOS ENTRÉES

Terrine de cerf aux gris des sapins, cœur de foie gras, compotée d'oignons au vinaigre de cidre, cornichons des bois 16 €

Foie gras au sel confit dans la graisse d'oie, chutney exotique et pain grillé 19.50 €

Escalope de foie gras poêlée au vin de paille, dans un velouté de courge butternut, chips de lard fumé du tuyé du Papy Gaby, céleri rave frit, truffe mélanosporum 20 €

Traditionnelle croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain 25 €

NOS PLATS

Truite arc en ciel de la petite montagne meunière au beurre demi-sel, julienne de légumes racine, jus de crustacés, riz 3 couleurs façon pilaf 28 €

Poisson frais du marché retour de la criée 30 €

Volaille de Bresse en deux cuissons, la cuisse longuement braisée, le filet en basse température, palets de betteraves au vieux balsamique, sauce morilles et vin jaune 32 €

LES PLATS D'HIVER MONTAGNES DU JURA

Fondue royale au comté des Chauvins, salade verte, assortiment de fumés du Jura, charcuterie artisanale le Tuyé du Papy Gaby à Gilley
26 € par personne (2 personnes minimum)

Mont d'or chaud, pommes grenailles, salade verte, assortiment de fumés du Jura, charcuterie artisanale le Tuyé du Papy Gaby à Gilley
27 € par personne (par multiple de 2 personnes)





FROMAGES

Faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz accommodée selon votre souhait 6.80 €

L'assiette de 2 fromages affinés de la fruitière 8.50 €

L'assiette de 3 fromages affinés du Jura et son confit 10.90 €

DESSERTS ET GLACES MAISON

Les desserts sont à commander en début de repas

Palette de sorbets pleins fruits, crèmes glacées maison et meringue 10.50 €

Pavlova sorbet exotique, salpicon de fruits 10.50 €

Dessert tout chocolat noir Valrhona, mousse et streusel, compotée de poires 11 €

Symphonie aux dates et fruits exotiques, lait battu au poivre timut 12 €

MENU ENFANT

Petite salade et jambon blanc, filet de volaille ou filet de truite, glace 13.50 €

LES FORMULES DU JOUR LE MIDI EN SEMAINE

(du lundi au vendredi hors jours fériés) :

LE PLAT DU JOUR 12.50 €

LA FORMULE DU JOUR Entrée+plat+café ou plat+dessert+café 20 €

Entrée+plat+dessert+café 25 €

Liste des allergènes à déclaration obligatoire disponible sur demande à la réception de l'hôtel-restaurant.

Prix nets TTC, service compris, carafe d'eau gratuite. Origine des viandes : GB.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Mode de règlement acceptés / Accepted Payment Methods : Espèces/Cash- VISA-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 : F,