



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

Mise en bouche

\*\*\*

Carpaccio de truite rose du Jura fumée par nos soins, vinaigrette condimentée

Ou

Terrine de foies de volaille à l'ancienne et ses pickles

\*\*\*

Suprême de pintade (F) fermière sauce aux gris des sapins,  
légumes nouveaux de printemps,

Ou

Epaule d'agneau (F) d'une nuit, jus de braisage, légumes de printemps

\*\*\*

Duo de fromages de la fruitière (supplément 7.5 €)

\*\*\*

Dessert au choix à la carte

38 €

## NOS PRODUCTEURS DE QUALITÉ

Maison Masse, Pisciculture Beuque, La ferme des Rivons, La ferme des Meuhtagnes, 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

Mise en bouche

\*\*\*

### Entrée

Foie gras (F) mi-cuit au vin de paille, chutney mangue et pain grillé

Ou

Charlotte de chèvre frais de St Pierre et truite rose du Jura fumée,  
asperges vertes, sauce yaourt et wasabi

\*\*\*

Pause givrée

\*\*\*

### Plat principal

Filet mignon de veau (F) en basse température, asperges blanches,  
sauce morilles et vin jaune

Ou

Filet d'omble chevalier snacké à la plancha et sa bisque de homard

Ou

Grenouilles au beurre et crème persillée à l'ail des ours

Ou

Filets de perchettes sauvages du lac Léman au beurre citronné

\*\*\*

Charriot de fromages de nos régions

\*\*\*

Dessert au choix à la carte

Menu avec une Entrée 64 €

*avec un verre de vin à chaque plat +23 €*

Menu avec 1 entrée, 1 poisson et 1 viande 72 €

*avec un verre de vin à chaque plat +28 €*





## A LA CARTE, NOS ENTRÉES

Terrine de foies de volaille (F) à l'ancienne et ses pickles 14.50 €

Carpaccio de truite rose du Jura fumée par nos soins,  
sauce mangue citron vert et coriandre 19 €

Foie gras (F) mi-cuit au vin de paille, chutney mangue et pain grillé 22 €

Traditionnelle croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain 27 €

Charlotte de chèvre frais de St Pierre et truite rose du Jura fumée,  
asperges vertes, sauce yaourt et wasabi 19 €

## NOS PLATS

Suprême de pintade (F) fermière sauce aux gris des sapins,  
légumes dans un jus de volaille façon poule au pot 26 €

Epaule d'agneau (F) longuement braisée, légumes de printemps 28 €

Filet d'omble chevalier snacké à la plancha et sa bisque de homard 30 €

Grenouilles au beurre et crème persillée à l'ail des ours 29 €

Filets de perchettes sauvages du lac Léman au beurre citronné 29 €

Filet mignon de veau (F) en basse température, asperges blanches,  
sauce morilles et vin jaune 34 €





## FROMAGES

Faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz accommodée selon votre souhait 8 €

L'assiette de 2 fromages affinés de la fruitière 9.60 €

Le charriot de fromages affinés 13 €

## DESSERTS ET GLACES MAISON

*Les desserts sont à commander en début de repas*

Palette de sorbets pleins fruits, crèmes glacées maison et meringue 12 €

Tartelette fraise gariguettes sur un sablé à la gaude 12 €

Clafoutis à la rhubarbe, sorbet et tuile cristalline 12 €

Dessert tout chocolat noir Valrhona, mousse et Streusel, compotée de poires 13 €

## MENU ENFANT

Petite salade et jambon blanc, volaille ou poisson, glace 15 €

## LES FORMULES DU JOUR LE MIDI EN SEMAINE

(du lundi au vendredi hors jours fériés) :

**LE PLAT DU JOUR 14 €**

**LA FORMULE DU JOUR** Entrée+plat+café ou plat+dessert+café 22 €

Entrée+plat+dessert+café 28 €

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 : F

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.

100% frais et  
tout fait maison

## Menu grenouilles



TERRINE DE FOIES DE VOLAILLE A  
L'ANCIENNE, PICKLES

\*\*\*

GRENOUILLES AU BEURRE SAUCE À  
L'AIL DES OURS SAUVAGE  
POMMES DE TERRE DU MOMENT  
(FRITES MAISON, GRATIN,  
FONDANTES...)

\*\*\*

DESSERT TOUT CHOCOLAT NOIR  
VALRHONA, MOUSSE ET STREUSEL,  
COMPOTÉE DE POIRES

39.90 €