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

Menu de Noël

Servi les 24 et 25 décembre

**Mousse mangue et gravlax de truite fumée de la petite montagne en cubes,
crumble vieux comté en mise en bouche**

***

**Escalope de foie gras poêlée au vin de paille dans un velouté de courge butternut,
chips de lard fumé du Tuyé du Papy Gaby**

***

**Le poisson frais du marché retour de la criée, salsifis confits au miel de montagne,
purée de carottes de couleur, sabayon au vin jaune et safran du Jura**

***

Sorbet pommes arrosé de vieux calvados Roger Groult

***

**Véritable dinde de Bresse farcie, garniture aux marrons,
le fameux gratin de la maison Piot,
mirepoix de légumes anciens, sauce morilles et vin jaune**

***

Vieux comté et mont d'or affinés, crème de balsamique maison, pain fruits secs

***

Bûche glacée exotique et sa meringue française
Ou
La Colombienne : traditionnelle bûche roulée garnie d'une crème au beurre café

Menu sans poisson 62 € avec un verre de vin à chaque plat +22 €
Menu complet 72 € avec un verre de vin à chaque plat+27 €

Tous nos plats, pains, sauces, glaces, garnitures, biscuits etc... sont faits maison à partir de produits bruts frais de 1ère qualité tous transformés sur place par nos équipes.

2 Hameau de l'Abbaye
39150 Grande Rivière
Tél 03 84 60 11 15
Mail : info@hotel-abbaye-jura.com

Offres spéciales

www.hotel-abbaye-jura.com