



Francis et Michèle PIOT et leur équipe vous souhaitent la bienvenue, notre cuisine est faite 100% maison, nous travaillons des produits bruts frais locaux et d'ailleurs saisonniers de qualité. Nous vous remercions de votre confiance. Tous nos poissons et viandes sont 100% français.

## MENU TERROIR

Mise en bouche

\*\*\*

Carpaccio de truite rose du Jura fumée, condiment vinaigrette  
et pickles oignons rouges

\*\*\*

Pintade fermière sauce aux gris des sapins, légumes du marché

\*\*\*

Duo de fromages de la fruitière (supplément 7.50 €)

\*\*\*

Dessert au choix à la carte

39 €

## MENU D'ÉTÉ

Mise en bouche

\*\*\*

Tomates de couleur et burrata, pesto basilic ail des ours

\*\*\*

Petite friture de truitelles du Jura sauce tartare, légumes du moment

\*\*\*

Dessert au choix à la carte

42 €

## NOS PRODUCTEURS DE QUALITÉ

Maison Masse, Pisciculture Beauque, La ferme des Rivons, La ferme des Meuhtagnes, Chèvres de la ferme de la fruitière, Valrhona, Minoterie Sauvign, fruitière des Chauvins, Le tuyé du papy Gaby, Maison Mairet, Passion froid, Terre-azur





## MENU PLEINES SAVEURS

Mise en bouche

\*\*\*

### Entrée

Foie gras mi-cuit au vin de paille, chutney myrtilles poivrons rouges et pain grillé

\*\*\*

Pause givrée

\*\*\*

### Plat principal

Suprême de poulet noir de Bourgogne label rouge en basse température, farce mousseline au vin jaune, sauce morilles à la crème

Ou

Filet d'omble chevalier à la crème de homard breton

Ou

Filet de bœuf charolais aux morilles et vin jaune, lard de Colonnata (I) grillé et légumes du moment

\*\*\*

Charriot de fromages de nos régions

\*\*\*

Dessert au choix à la carte


Menu avec une Entrée 66 € ; *avec un verre de vin à chaque plat +23 €*

Menu avec 1 entrée, 1 poisson et 1 viande 75 € ; *avec un verre de vin à chaque plat +28 €*





## A LA CARTE, NOS ENTRÉES

Tomates de couleur et burrata di buffala,  
pesto basilic ail des ours, tartine tapenade 18 € 

Carpaccio de truite rose du Jura fumée, condiments vinaigrette et pickles oignons 18 €

Foie gras mi-cuit au vin de paille, chutney myrtilles poivrons rouges et pain grillé 22 €

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


## NOS PLATS

Pintade fermière sauce aux gris des sapins, légumes du marché 28 €

Suprême de poulet noir de Bourgogne label rouge en basse température, farce  
mousseline au vin jaune, sauce morilles à la crème 34 €

Petite friture de truitelles du Jura sauce tartare, légumes du moment 29 €

Filet d'omble chevalier à la crème de homard breton 34 €

Traditionnelle croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain et légumes 32 € 

Filet de bœuf charolais aux morilles et vin jaune, lard de Colonnata (I) grillé  
et légumes du moment 36 €





## 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

**à commander en début de repas**

Nougat glacé au Grand Marnier et pêches pochées à la mélisse 13 €

Clafoutis abricot et son sorbet abricot romarin 12 €

Dessert chocolat noir Valrhona, mousse et streusel, réduction de cerises au porto 13 €

## LES COUPES GLACÉES FAITES MAISON

*Crèmes glacée aux œufs fabriquées par nos soins avec le lait de la ferme Charton et sorbets aux fruits sélectionnés*

Coupe Danemark : 2 boules vanille Madagascar, crème chantilly, chocolat chaud 11 €

Coupe griottines de Fougerolles : sorbet fraise et glace vanille, crème chantilly, griottines 12 €

Coupe Royaume uni : crème glacée menthe du jardin, crème chantilly, chocolat chaud 11 €

2 boules de glace ou sorbet à l'ardoise, crème chantilly : 10 €

## 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 13.75 €**

**LA FORMULE DU JOUR**

Entrée+plat+café ou plat+dessert+café 22 €

Entrée+plat+dessert+café 27.50 €

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.