



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. **Notre carte n'est pas disponible les lundis et mardis (menu demi-pension uniquement pour les clients de l'hôtel)**

MENU TERROIR

Millefeuille tomate de région pleine terre et chèvre frais de la ferme de St Pierre,
vinaigrette ail des ours sauvage

Ou

Terrine de veau de lait limousin (F) au savagnin et cèpes
pickles raves violettes et confit d'oignon rouge au savagnin

Petite friture de truitelles de chez Beuque, sauce tartare maison

Ou

Filet de canette de la Dombes aux griottines de Fougerolles

Trilogie de fromages de la fruitière (supplément 7 €)

Soufflé glacé à la liqueur de sapin sauce chocolat Valrhona légèrement épicée

Ou

Macaron abricot, suprême Dulcey, sorbet fromage blanc de La ferme des Meuhtagnes

34 €

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 Sauvign, fruitière des Chauvins, Le tuyé du papy Gaby, Maison Mairet, Passion froid, Terreazur





MENU PLEINES SAVEURS

Mises en bouches apéritives

Entrées

Foie gras au naturel, chutney rhubarbe du jardin

Ou

Saint Pierre de Bretagne au beurre d'absinthe, fenouil à l'orange

Pause givrée

Plat principal

Volaille fermière (F) jaune label rouge de Bourgogne en deux cuissons
Le filet cuit en basse température, la cuisse longuement braisée, riz rouge,
primeurs glacés, sauce morilles et écume de vin jaune

Ou

Filet de bœuf black Angus (GB ou IR), lard du tuyé grillé, sauce morilles et vin jaune,
primeurs glacés, mousse carottes au cumin

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

Macaron abricot, suprême Dulcey, sorbet fromage blanc de La ferme des Meuhtagnes

Ou

Carrément Chocolat noir Valrhona et framboises de région

Menu avec une Entrée 59 €

avec un verre de vin à chaque plat +20 €

Menu avec 2 entrées 69 €

avec un verre de vin à chaque plat +25 €





A LA CARTE, NOS ENTRÉES

Millefeuille tomate de région pleine terre et chèvre frais de la ferme de St Pierre,
vinaigrette ail des ours sauvage 11.50 €

Terrine de veau de lait limousin (F) au savagnin et cèpes
pickles raves violettes et confit d'oignon rouge au savagnin 14 €

Foie gras au naturel, chutney rhubarbe du jardin 19 €

Traditionnelle croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain 24 €

NOS PLATS

Petite friture de truitelles de chez Beuque, sauce tartare maison 26 €

Filet de canette de la Dombes aux griottines de Fougerolles 24 €

Volaille fermière jaune label rouge de Bourgogne en deux cuissons
Le filet cuit en basse température, la cuisse longuement braisée, riz rouge, primeurs
glacés, sauce morilles et vin jaune 34 €

Filet de bœuf black Angus (uk), lard du tuyé grillé, sauce morilles et vin jaune,
Royale carottes-cumin 34 €

Saint Pierre de Bretagne au beurre d'absinthe, fenouil à l'orange 38 €





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 9 €

Soufflé glacé à la liqueur de sapin de Pontarlier,
Sauce chocolat Valrhona légèrement épicée 9 €

Macaron abricot, suprême Dulcey,
sorbet fromage blanc de La ferme des Meuh'tagnes 11 €

Carrément Chocolat noir, framboises et poivre séchuan 11 €

MENU ENFANT

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

LES FORMULES DU JOUR LE MIDI EN SEMAINE

(du lundi au vendredi hors jours fériés) :

LE PLAT DU JOUR 11 €

LA FORMULE DU JOUR Entrée+plat+café ou plat+dessert+café 18 €

Entrée+plat+dessert+café 22 €

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.