



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.

Menu terroir

Terrine de foies de volaille au savagnin, pickles de raves violettes, gelée savagnin

Ou

Pyramide de truite rose de la petite montagne, cœur de filet,
amandes torréfiées, crème aneth-citron

Pavé de veau de lait Limousin blason prestige (F) en basse température,
jus aux cèpes et gris des sapins

Légumes du marché

Trilogie de fromages de la fruitière (supplément 7 €)

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

Ou

Fraisier à ma façon, soupe et sorbet de Carpentras

34 €

Nos producteurs de qualité

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





Menu pleines saveurs

Mises en bouches apéritives

Entrées

Foie gras à la truffe d'été et Velours du Jura Pupillin, chutney rhubarbe

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 vin jaune

Ou

Filet de bœuf black Angus (GB ou IR), sauce morilles et vin jaune,
primeurs glacés

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

Fraisier à ma façon, soupe et sorbet de Carpentras

Ou

Carrément Chocolat noir Valrhona, framboises et poivre de Sichuan

Menu avec une Entrée 59 €

Menu avec 2 entrées 69 €

avec un verre de vin à chaque plat +20 €

avec un verre de vin à chaque plat +25 €



A la carte, nos entrées

Terrine de foies de volaille au savagnin, pickles de raves violettes, gelée savagnin 11.50 €

Pyramide de truite rose de la petite montagne, cœur de filet,
amandes torréfiées, crème aneth-citron 12.50 €

Foie gras à la truffe d'été et Velours du Jura Pupillin, chutney rhubarbe 19 €

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

Nos plats

Pavé de veau (F) sous la mère limousin blason prestige,
jus aux cèpes et gris des sapins, légumes du marché 26 €

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 34 €



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 €

Fraisier à ma façon, soupe et sorbet de Carpentras 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