



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 : Le restaurant est fermé de dimanche soir à mardi midi inclus.

## 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

39 €

## 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 Sauvins, 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

\*\*\*

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

St Pierre de Bretagne à l'absinthe et fumet au safran du Jura

\*\*\*

Charriot de fromages de nos régions

\*\*\*

Dessert au choix à la carte

Menu avec une Entrée 65 €      *avec un verre de vin à chaque plat +23 €*

Menu avec 1 entrée, 1 poisson et 1 viande 73 €  
*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 22.50 €

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

## NOS PLATS

Suprême de pintade (F) fermière sauce aux gris des sapins,  
légumes dans un jus de volaille façon poule au pot 27 €

Epaule d'agneau (F) longuement braisée, légumes de printemps 29 €

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

St Pierre de Bretagne à l'absinthe et fumet au safran du Jura 33 €

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 €

Chocolat noir Valrhona en mousse et Streusel, compotée de cerises au Porto 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 15 €**

**LA FORMULE DU JOUR** Entrée+plat+café ou plat+dessert+café 23 €

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.