



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 hors saison : L'établissement est fermé du dimanche 15h00 au mardi 17h00, restaurant fermé le mercredi midi.

MENU TERROIR

Mises en bouches apéritives

Terrine de cerf aux gris des sapins, cœur de foie gras, compotée d'oignons au vinaigre de cidre, cornichons des bois

Dos de sanglier aux fruits secs, purée potimarrons, chips patate douce, sauce parfumée aux bourgeons de sapin

Ou

Filets de truite arc en ciel, citron confit au sel comme une grenobloise, variation autour du panais au curry

Trilogie de fromages de la fruitière (supplément 7 €)

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

Ou

Autour du marron et de la clémentine

35 €

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

Entrée

Foie gras au naturel et macvin, figues Soliès et pain grillé

Pause givrée

Plat principal

Colvert de chasse française en deux façons, jus réduit et légumes oubliés

Ou

Filet de bœuf black Angus, lard du tuyé grillé, sauce morilles et vin jaune, oignon doux des Cévennes

Ou

Coquilles Saint-Jacques normandes rôties à la plancha dans un velouté au safran du Jura

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

Tubes de Meringue, riz au lait à la vanille bourbon,
main de bouddha confite et citron caviar

Ou

Autour du marron et de la clémentine

Menu avec une Entrée 62 € *avec un verre de vin à chaque plat +22 €*

Menu avec 1 entrée, 1 coquillage et 1 viande 72 €
avec un verre de vin à chaque plat +27 €





A LA CARTE, NOS ENTRÉES

Terrine de cerf aux gris des sapins, cœur de foie gras, compotée d'oignons au vinaigre de cidre, cornichons des bois 16 €

Foie gras au naturel et macvin, figues et pain grillé 19 €

Traditionnelle croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain 25 €

NOS PLATS

Dos de sanglier aux fruits secs, purée potimarrons, chips patate douce, sauce parfumée aux bourgeons de sapin 29 €

Colvert de chasse française en deux façons, jus réduit et légumes oubliés 34 €

Filet de bœuf black Angus, lard du tuyé grillé, sauce morilles et vin jaune, oignon doux des Cévennes 39 €

Filets de truite arc en ciel, citron confit au sel comme une grenobloise, Variation autour du panais au curry 29 €

Coquilles Saint-Jacques normandes rôties à la plancha dans un velouté au safran du Jura 32 €





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 10 €

Soufflé glacé à la liqueur de sapin de Pontarlier,
Sauce chocolat Valrhona légèrement épicée 10 €

Tubes de Meringue, riz au lait à la vanille bourbon,
main de bouddha confite et citron caviar 13 €

Autour du marron et de la clémentine 12 €

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 12 €

LA FORMULE DU JOUR Entrée+plat+café ou plat+dessert+café 19 €

Entrée+plat+dessert+café 23 €

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. Origine des viandes : veau, foie gras, volaille : F, sanglier : UE, bœuf : IR