



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), et mercredis midis hors saison.**

MENU TERROIR

Truite rose de Chez Beuque marinée en gravlax aneth, poivre, citron
Makis chèvre de St Pierre et quinoa, crème wasabi

Filet de canette de la Dombes (F) aux prunes, sauce miel apicius

Trilogie de fromages de la fruitière (supplément 7 €)

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

Cheesecake aux myrtilles de la forêt, sablé breton et
fromage blanc battu de la ferme des Meuh'tagnes

34 €

NOS PRODUCTEURS DE QUALITÉ

Maison Masse, Pisciculture Beuque, La ferme des Rivons, La ferme des Meuh'tagnes, 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

Entrée

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

Pause givrée

Plat principal

Filet de volaille fermière jaune label rouge de Bourgogne en basse température, farci d'une mousseline au vin jaune, riz rouge, sauce morilles et espuma vin jaune

Ou

Filet de bœuf black Angus (GB ou IR), lard du tuyé grillé, sauce morilles et vin jaune, oignon doux des Cévennes

Ou

Poisson frais du marché, beurre blanc émulsionné au safran du Jura

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

Entremet chocolat Valrhona

Ou

Cheesecake aux myrtilles de la forêt, sablé breton et fromage blanc battu de la ferme des Meuh'tagnes

Menu avec une Entrée 62 €

avec un verre de vin à chaque plat +22 €

Menu avec 1 entrée, 1 poisson et 1 viande 72 €

avec un verre de vin à chaque plat +27 €





A LA CARTE, NOS ENTRÉES

Truite rose de Chez Beuque marinée en gravlax aneth, poivre, citron
Makis chèvre de St Pierre au quinoa bio, crème wasabi 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

Filet de canette de la Dombes (F) aux prunes, sauce miel apicius 26 €

Filet de volaille fermière jaune label rouge de Bourgogne en basse température, farci d'une mousseline au vin jaune, riz rouge, sauce morilles et espuma vin jaune 34 €

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

Poisson frais du marché, beurre blanc émulsionné au safran du Jura 29 €





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 €

Entremet chocolat Valrhona 11 €

Cheesecake aux myrtilles de la forêt, sablé breton et
fromage blanc battu de la ferme des Meuh'tagnes 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.