L'inspiration 32€

Velouté de Chou Fleur & Châtaigne **Végé**

Carbonnade de Bœuf à la Bière Jurassienne & Spaetzle

Crème Brûlée à la vanille Bourbon
ou
Yaourt Maison
ou
Assiette de Comté & Morbier

Menu de Saison 45€

Médaillon de Foie Gras, Poire au Vin Rouge & Pain d'Epices
ou
Panna Cotta de Potimarron & Saumon Fumé
ou
Cromesquis de Chèvre & Carpaccio de Betterave **Végé**

Les Traditionnels Filets de Perche de la Famille Piot,
Sauce Beurre Blanc Citronnée
ou
Filet de Sanglier aux Cèpes, Sauce Meurette aux Baies de Genièvre
ou
Vol au Vent aux Morilles, Poireaux & Pommes de Terre **Végé**

Dessert au Choix
(à commander dès le début du repas)

Votre Carte

Pour commencer

Velouté de Chou Fleur & Châtaigne **Végé**	11 €
Cromesquis de Chèvre & Carpaccio de Betterave **Végé**	12 €
Médaillon de Foie Gras, Poire au Vin Rouge & Pain d'Epices	14 €
Panna Cotta de Potimarron & Saumon Fumé	14 €
Croûte aux morilles **Végé**	20 €

Menu Junior

18€

Enfant de 9 à 12 ans

(en demi-portion)

Filets de Perche

ou

Filet de Poulet, sauce Morilles

Légumes du Moment

Glace 2 Boules

Menu Enfant

9€

Enfant de 3 à 8 ans

Jambon blanc

ou

Steak Haché

Légumes du Moment

Glace 1 Boule

En Suite

Les Traditionnels Filets de Perche de la Famille Piot	25 €
Filet de Sanglier aux Cèpes, Sauce Meurette aux Baies de Genièvre	25 €
Carbonnade de Bœuf à la Bière Jurassienne & Spaetzle	23 €
Vol au Vent aux Morilles, Poireaux & Pommes de Terre **Végé**	27 €

Spécialités du Chef

Burger d'Effiloché de Bœuf, Raclette Fumée & Saucisse de Morteau	22 €
Fondue Jurassienne accompagnée de Salade Verte (min. 2 pers.)	20 €/pers.
+ Assiette de Charcuterie	+ 6 €/pers.

Bœuf fermier du Limousin, Label Rouge, Blason Prestige

Pièce de Bœuf (env. 230g)	23 €
Rumsteak (env. 200g)	25 €
Entrecôte / Contre-Filet (env. 300g)	28 €
Filet de Bœuf (env. 200g)	32 €
Supplément Sauce Morilles	10 €

La liste des allergènes à déclaration obligatoire est disponible sur demande à la réception. Informations concernant le « Doggy bag » : l'hôtel propose des contenants recyclables.
Le client peut apporter son propre contenant. L'hôtel peut refuser de servir le consommateur si le contenant est manifestement sale ou inadapté.

La Carte des Douceurs

A Commander en Début de Repas

Assiette de Fromages Affinés de la Fruitière des Chauvins	8 €
Yaourt Maison au Lait Entier de la Ferme "GAEC Charton"	5 €
Nougat Glacé au Grand Marnier	10 €
Coupe Cassis Royal	11 €
Crème Brûlée à la Vanille Bourbon	12 €
Nem à la Banane, sauce au Caramel Beurre Salé	12 €
Poire Pochée sauce Chocolat & sa Boule de Glace Vanille	12 €
Coupe Colonel : Sorbet Citron, Vodka	9 €
Coupe Danemark : Glace à la Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly	9 €
Coupe de Glace (2 boules) selon votre Humeur	8 €

Nos Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Rhum-Raisin, Spéculoos

Nos Sorbets : Citron, Fraise, Framboise, Cassis



Votre Avis Compte Pour Nous

Vous avez apprécié votre repas ?

Soutenez toute l'équipe en laissant votre avis !

Tous nos desserts, y compris les glaces et les sorbets sont faits maison !