

Notre Carte

Pour commencer

Bruschetta de chèvre cendré, radis et Betteraves Chioggia Végé	11 €
Médailillon de Foie Gras à la Mangue et Spéculoos	14 €
Verrine de Saumon Fumé maison Asperges et Petits Pois	12 €
Entrée Inspiration	10 €
Croûte aux morilles Végé	20 €
+ ses Légumes	26 €

En Suite

Les Traditionnels filets de perche de la famille Piot,	24 €
Suprême de Pintade Fermière, aux morilles et Vin Jaune	24 €
Tagliatelles aux asperges, Burrata au Pesto Végé	22 €
Plat Inspiration	20 €

Bœuf fermier Limousin, label rouge, blason prestige

Pièce de bœuf (env. 230g)	19 €
Rumsteck (env. 200g)	22 €
Entrecôte / Contre-filet (env. 300g)	27 €
Filet de bœuf (env. 200g)	31 €
Supplément sauce morilles	10 €

Spécialité du chef

Burger « Mac Piot » (200g)	19 €
Steak Haché Maison Label rouge du Limousin	
Pain brioché, Morbier, sauce du Chef	

Fondue Jurassienne (200g)	
Min 2 personnes (sauf dimanche midi)	
accompagnée de salade verte	20 € / pers
assiette de charcuterie en accompagnement	+ 6 € / pers

Menu Junior

15€
Enfant de 9 à 12 ans
(en demi portion)
filets de Perche
ou
Filet de volaille aux morilles
légumes du moment
glace 2 boules



Menu Enfant

8€
Enfant de 3 à 8 ans
Jambon blanc
ou steak Haché
légumes du moment
glace 1 boule

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
Un supplément de 1€ sera facturé par contenant. Le client peut apporter son propre contenant. L'hôtel peut refuser de servir le consommateur si le contenant est manifestement sale ou inadapté