

Bienvenue à

L'HÔTEL RESTAURANT SPA DE L'ABBAYE



Un Héritage de Quatre Générations

Situé dans le magnifique cadre du lac de l'Abbaye, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye vous accueille depuis quatre générations.

Notre établissement allie tradition et modernité pour vous offrir une expérience inoubliable. Nous sommes le 1^{er} adhérent Logis avec la même famille en activité depuis 1948.

Restaurant Panoramique

Profitez d'une vue imprenable sur le lac de l'Abbaye tout en savourant les délices de notre cuisine 100% maison. Notre restaurant panoramique et sa terrasse sont l'endroit idéal pour un repas mémorable, que ce soit en famille, entre amis ou pour une occasion spéciale. Nous choisissons des produits locaux et premium tous transformés sur place dans nos cuisines.

Nos Valeurs et Notre Histoire

Depuis sa création par nos grands-parents Marcel et Alberte, l'Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye s'engage à offrir un service de qualité et une hospitalité chaleureuse. Nos valeurs familiales reposent sur l'authenticité et le respect des traditions.

Une sélection rigoureuse des vins, des flacons locaux, certains rares et exclusifs

Découvrez notre sélection de boissons, vins et digestifs soigneusement choisis pour accompagner chaque moment de votre séjour. Notre équipe dévouée saura vous conseiller.

A chaque occasion, nous vous accompagnons...

Noël, Réveillon de la St Sylvestre, St Valentin, Pâques et à chaque période de vacances, les occasions se renouvellent ici chaque année pour profiter de moments de joie et de retrouvailles. A l'occasion d'un séminaire d'entreprise, ou simplement entre amis, venez vous reposer dans nos chambres confortables toutes climatisées et profiter de la piscine intérieure du Spa et de la plage. Lomi-lomi, Ayurvédique, 5 continents, balinais... Nos massages sont tous à essayer !



Heureux moment chez nous

Francis, Michèle PIOT et toute leur équipe



Cuisine 100%



Menu d'automne

Velouté de butternut à la noisette et tartine de morbier

Suprême de pintade fermière à la crème de vin jaune

Légumes du marché

Le comté et Morbier des Chauvins

Ou faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz

Soufflé glacé à la liqueur de sapin,
sauce chocolat légèrement épicée à la fève Tonka

Menu à 46 €

Menu à 42 € sans le fromage

Menu l'Abbaye

Terrine de truite rose des Rivières, mayonnaise au citron et aneth

Filet de bar de la baie de Cannes grillé au fenouil
primeurs de saison, crème de homard breton

ou

Côte de veau de lait en basse température aux girolles

Le comté et Morbier des Chauvins

Ou faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz

Dessert au choix sur la carte

Menu à 59 €

Menu à 55 € sans le fromage

Menu pleines saveurs

Mise en bouche

Foie gras de canard français truffé, mi-cuit au vin de Paille et Armagnac,
Chutney de figues noires au vieux porto

Ou

6 Escargots Bonvalot du Petit Mercey au beurre persillé à l'ail des ours de nos
plateaux et éclats de noisettes, façon bourguignonne

Ris de veau (pris dans la noix) doré au sautoir, potimarron et morilles

Ou

Filet de boeuf "Metzger" maturé sur carcasse,
sauce morilles et vin jaune, primeurs du marché

Ou

Filet de bar de la baie de Cannes grillé au fenouil
primeurs de saison, crème de homard breton

Chariot de fromages de nos régions

Dessert au choix sur la carte

Menu à 74€

avec 3 verres de vin

Jura Benoit Badoz 8 cl +28 €

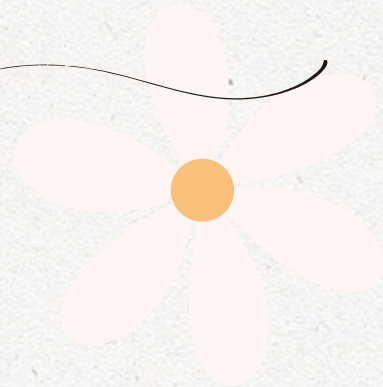
Menu avec 1 entrée, 1 poisson et 1 viande 85 €

avec 4 verres de vin Jura Benoit Badoz 8cl +36 €

Ce menu vous est proposé jusqu'à 13h15 et 20h30 pour la commande

Pour toute allergie spéciale, merci de nous prévenir 48h à l'avance afin que nous
puissions organiser nos préparations, le cas contraire, nous ne pouvons pas
garantir d'exclure un allergène

A la carte



Nos entrées

Velouté de butternut à la noisette et tartine de morbier (1,8) 14 €

Terrine de truite rose des Rivières, mayonnaise au citron et aneth (5,6,7,8,14) 16 €

Foie gras de canard français truffé, mi-cuit au vin de Paille et Armagnac,
Chutney de figues noires au vieux porto (7,10,14) 26 €

6 Escargots Bonvalot du Petit Mercey au beurre persillé à l'ail des ours de nos plateaux
et éclats de noisettes, façon bourguignonne (8,12) 17 €

Traditionnelle croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain (1,8,14) 26 €

Nos plats

Filet de pintade fermière, crème à l'Arbois Jaune (1,8) 28 €

Ris de veau (pris dans la noix) doré au sautoir, potimarron et morilles (1,8,9,14) 45 €

Croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain et légumes (1,8,14) 41 €

Filet de bar de la baie de Cannes grillé au fenouil
primeurs de saison, crème de homard breton (1,4,6,8,14) 38 €

Filet de boeuf "Metzger" maturé sur carcasse,
sauce morilles et vin jaune, primeurs du marché (1,8,14) 42 €

Côte de veau de lait en basse température aux girolles (1,8,14) 42 €

Les plats et entrées de la carte ne sont pas échangeables dans les menus

A la carte

Fromages (8)

Faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz accommodée selon votre souhait 6.60 €

L'assiette de 2 fromages affinés de la fruitière 9.80€

Le chariot de fromages affinés 13 €

Les Desserts 100% faits maison

À commander en début de repas

Palette de 3 sorbets et fruits frais (5,8) 9 €

Soufflé glacé à la liqueur de sapin, sauce chocolat légèrement épicée à la fève tonka (5,8) 11 €

Alliance du soleil : entremet abricot-mascarpone poellée d'abricots romarin-cannelle 13 €

Macaron aux framboises de région, sorbet framboise sauvage de la forêt (3,5,8,14) 13.50 €

Menu enfant

Petite salade comtoise : comté, salade, jambon blanc cuit fumé,
Filet de volaille ou poisson du marché avec féculent et légume
2 boules de glace maison (1,5,6,8,10) 16 €

Prix nets TTC, service compris, carafe d'eau gratuite. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Mode de règlement acceptés : Espèces/Cash - CB Visa ou 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 : France