

Carte d'automne

Cuisine locale & produits du Jura - Terrasse avec vue sur le Lac



Notre cuisine est 100% fait maison - Toutes nos viandes sont françaises



Entrées

Escalope de foie gras du Sud-ouest, chop-suey de légumes croquants, chutney d'oignons à la crème de cassis 22.50 €

12 Escargots Persillés à la bourguignone, beurre frais à l'ail des ours 25 €
Escargots Bonvalot du Petit Mercey

Croustillant de Morteau et Morbier sur salade, 17.50 €
Tomates cerise confites par nos soins

Truite rose des rivières en gravlax à la betterave et agrumes 17 €

Croûte aux morilles et vin jaune sur son pain au levain (végé) 26 €

Velouté de champignons de Paris et girolles poellées (végé) 16.80 €



Plats

Médailillon de lotte cuite en basse température 29 €
Purée de potimarron au cumin, sauce armoricaine au Vin Jaune

Noix de St Jacques bretonnes à la plancha 31 €
Purée de potimarron au cumin, sauce armoricaine au Vin Jaune

Filets de truite arc en ciel du Jura au beurre noisette 29 €
Panais en 3 façons, grenobloise au citron confit

Poulet de Bresse AOP en fricassée aux morilles et vin jaune 34 €

Filet de boeuf maturé sur carcasse "Metzger", sauce bordelaise 39 €

Ris de veau "Metzger" (pomme) au beurre noisette, morilles à la crème 42 €



Carte d'automne

Cuisine locale & produits du Jura - Terrasse avec vue sur le Lac

Notre cuisine est 100% fait maison



Fromages

Comté et Morbier de la fruitière des Chauvins	9.80 €
Comté, Morbier et bleu de Gex	11 €
Chariot des affinés comtois et de France	14 €
Faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz	6.60 €



Desserts 100% maison *à commander en début de repas*

Choco-poire <i>Mousse chocolat caramélia, crémeux chocolat, sablé Breton chocolat, poire pochée au vin rouge d'Arbois, crème anglaise</i>	13.50 €
Salade de fruits frais de saison, sorbet exotique	11 €
Parfait glacé à la framboise, tuile amandine, coulis	13 €
Souflé glacé à la liqueur de sapin, sauce chocolat légèrement épicée	10 €
Coupe 2 boules glaces ou sorbet maison	10 €

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.
Liste des allergènes disponible à la réception de l'établissement.

Nos producteurs de qualité : Maison Masse/Lyon – boucherie Metzger/Rungis – Pisciculture Beuque/ Marigna - Les truites des rivières/La Doye – La ferme des Meuh'tagnes/Pratz - Valrhona/Tain – Fruitière des Chauvins – Maison Mairet/Louhans – Margain marée/Dole - maisons Pomona et Transgourmet/Dijon -- Maison Bonnefoy, primeurs/Louhans Escargots Bonvalot/Le Petit Mercey

Menus d'automne

Cuisine locale & produits du Jura - Terrasse avec vue sur le Lac

Notre cuisine est 100% fait maison

Menu de L'Abbaye

Velouté de champignons de Paris et girolles poellées

Ou

Truite rose des rivières en gravlax à la betterave et agrumes

Ou

Croustillant de Morteau et Morbier sur salade,

Tomates cerise confites par nos soins

Filets de truite arc en ciel du Jura au beurre noisette

Panais en 3 façons, grenobloise au citron confit

Comté et Morbier de la fromagerie des Chauvins

Ou

Faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz

Dessert au choix sur la carte

Menu sans fromage 55 €

Menu avec fromage 59 €

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 au prix de 1 € la boîte 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 qu'il apporte. L'établissement peut refuser de servir le consommateur si le contenant apporté par ce dernier est manifestement sale ou inadapté. Origine des viandes : France



Menus d'automne

Cuisine locale & produits du Jura - Terrasse avec vue sur le Lac

Notre cuisine est 100% fait maison

Menu Pleines Saveurs

Escalope de foie gras du Sud-ouest, chop-suey de légumes croquants, chutney d'oignons à la crème de cassis

Ou

6 escargots "Bonvalot" du Petit Mercey en persillade à l'ail des ours de nos forêts

Noix de St Jacques bretonnes à la plancha

Purée de potimarron au cumin, sauce armoricaine au Vin Jaune

Ou

Ris de veau "Metzger" (pomme) au beurre noisette,

Sauce morilles à la crème

Ou

Médailon de lotte cuite en basse température

Purée de potimarron au cumin, sauce armoricaine au Vin Jaune

Ou

Filet de boeuf maturé sur carcasse "Metzger", sauce bordelaise

Chariot des affinés comtois et de France

Ou

Faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz

Dessert au choix sur la carte

Menu sans fromage 69 €

Menu avec fromage 74 €

Menu avec 3 verres 8 cl de vin Benoit Badoz + 28 €

M E N U E N F A N T (max. 13 ans) 16 €

Petite salade comtoise : comté, salade, jambon blanc cuit fumé, volaille garnie de légumes, 2 boules de glaces maison

