

Carte d'été

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



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



SNACKING à l'Apéritif

À partager ou à déguster en apéritif

Planche Jurassienne - charcuteries pour 2 pers. (prix par personne)

11 €

Porc bleu-blanc-cœur 1er plateau Franche-Comté



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

Crôustillant de Morteau et Morbier sur salade, tomates cerise confites par nos soins

17.50 €

Truite rose des rivières en gravlax à la betterave et agrumes

16.30 €

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

26 €



Plats

Faux filet grillé à la plancha, beurre maître d'hôtel

28€

Au choix : ratatouille, pommes frites fraîches maison

Filets de perchettes au beurre de la fruitière, sauce tartare

26.40 €

Au choix : ratatouille, pommes frites fraîches maison ou Riz

Petite friture de truitelle du Jura, sauce tartare

24.90 €

Au choix : ratatouille, pommes frites fraîches maison ou Riz

Filet d'espadon de la Réunion snacké à la plancha, caviar d'aubergines, citron confit, crème de homard au lait de coco

30.40 €

Poulet de Bresse AOP en 2 façons, riz, morilles, légumes de saison

34 €

Cuisse braisée 4 heures, le filet farci au parfum de vin Jaune

Filet de boeuf maturé sur carcasse "Metzger", beurre maître d'hôtel

39 €

Au choix : ratatouille, pommes frites fraîches maison

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

42 €

Courgettes farcies à la tomate et livèche, sauce Jean Vignard, riz (végé)

26 €

Carte d'été

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*

Duo fraise-rhubarbe <i>Bavaroise fraise, ganache chocolat blanc vanille, rhubarbe pochée, biscuit Emmanuel, sorbet fraise, fraises françaises</i>	13.50 €
Macaron Abricot <i>Chiboust et compotée d'abricots, sorbet fromage blanc des Meuh'tagnes à Pratz</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'été

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

Notre cuisine est 100% fait maison

Menu de L'Abbaye

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

Petite friture de truitelles du Jura, sauce tartare

Au choix : ratatouille, frites fraîches maison ou riz pilaf

Ou

Faux filet grillé à la plancha, beurre maître d'hôtel

Au choix : ratatouille, frites fraîches maison ou riz pilaf

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'été

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

Filet d'espadon de la Réunion snacké à la plancha, caviar d'aubergines, citron confit, crème de homard au lait de coco

Ou

Ris de veau "Metzger" (pomme) au beurre noisette, Sauce morilles et vin jaune, riz, légumes de saison

Ou

Poulet de Bresse AOP en 2 façons, cuisse braisée 4h, filet farci au parfum de vin jaune, riz, sauce morilles

Ou

Filet de boeuf maturé sur carcasse "Metzger", beurre maître d'hôtel Pommes frites, légumes de saison

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 €

MENU ENFANT 16 €

Petite salade comtoise : comté, salade, jambon blanc cuit fumé, volaille avec pommes frites maison et légumes, 2 boules de glaces maison