

# D'hiver



## Les entrées

|   |      |
|---|------|
| Véritable soupe à l'oignon gratinée au comté  | 16 € |
| Truite rose des rivières en gravlax à la betterave et agrumes, pickles, crème aux herbes fraîches | 21 € |
| Terrine de sanglier, cornichons des bois et salade à l'huile de noix                              | 16 € |
| 6 escargots "Bonvalot" du Petit Mercey en persillade à l'ail des ours                             | 17 € |
| Quenelles de brochet du lac gratinées au comté, sauce homard (20min.)                             | 21 € |
| Croûte aux Morilles et vin jaune sur un pain au levain  | 26 € |
| Foie gras de canard truffé, mariné vin de paille, chutney d'oignons                               | 26 € |

## Les plats

|  |      |
|--|------|
| Filet de sandre sauvage, risotto d'épeautre sauce homard                         | 29 € |
| Noix de coquilles St Jacques bretonnes, poireaux, épeautre, sauce homard         | 36 € |
| Lièvre à la royale, truffe noire, cocotte de légumes anciens et gratin           | 39 € |
| Rumsteak de bœuf charolais au poivre vert, légumes oubliés, gratin               | 28 € |
| Supplément sauce morilles-vin jaune + 10 €                                       |      |
| Ris de veau (pomme) au beurre noisette, sauce morilles et vin jaune, gratin      | 41 € |
| Filet de chapon "Mairet" farci duxelle au foie gras, morilles, vin jaune, gratin | 31 € |

## Nos spécialités d'hiver

|  |      |
|--|------|
| Fondue au comté des Chauvins*  | 29 € |
| Fondue suisse moitié-moitié (Vacherin fribourgeois - gruyère suisse)*       | 32 € |
| Morbiflette (Morbier gratiné, oignons, lardons, pommes de terre), salade   | 28 € |
| Raclette des chauvins, avec rattes (min 2 pers., prix par pers.)*  | 29 € |
| Raclette d'alpage Haut-Valais 2000m, rattes (min 2 pers., prix par pers.)*  | 39 € |
| Mont d'or gratiné au four avec pommes rattes (min 2 pers., prix par pers.)*  | 28 € |

Sur commande : 34 €

Pierrade aux 4 viandes, pommes rattes, légumes, salade, mayonnaises  
220g de viande : bœuf, volaille, canard, lard fumé, (min 2 pers., prix par pers.)

\*plats accompagnés de salade et charcuterie du Jura 1er plateau BBC (bleu-blanc-cœur)

# D'hiver

## Le coin Végé



### EN ENTRÉE

|   |      |
|---|------|
| Salade fraîcheur et poireaux vinaigrette, chips de panais | 18 € |
| Soupe à l'oignon gratinée au comté (ou non !)             | 16 € |
| Croûte aux Morilles et vin jaune sur un pain au levain    | 26 € |

### EN PLAT

|  |      |
|--|------|
| Croûte aux Morilles et vin jaune sur un pain au levain, cocotte de légumes | 34 € |
| Risotto de petit épeautre au bouillon de légumes corsé                     | 29 € |
| Grande assiette de légumes d'hiver assortis                                | 30 € |

## Les fromages

|   |        |
|---|--------|
| Comté et Morbier de la fruitière des Chauvins | 9.80 € |
| Comté, Morbier et bleu de Gex                 | 11 €   |
| Pot de cancoillotte franc-comtoise à l'ail    | 6.60 € |
| Chariot des affinés comtois et de France      | 14 €   |
| Faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz | 6.60 € |

## Pour finir en douceur

*Tous nos desserts, glaces et sorbets sont 100% faits maison*

|   |         |
|---|---------|
| Coupe 2 boules sorbets ou glaces maison                                     | 10 €    |
| Coupe Colonel exotique : sorbet exotique-vodka française                    | 13 €    |
| Salade de fruits frais de saison, meringue, sorbet exotique                 | 11 €    |
| Soufflé glacé à la liqueur de sapin, sauce chocolat à la fève tonka         | 10 €    |
| Tarte tatin tiède, glace vanille Madagascar, crème chantilly                | 12 €    |
| Entremet choco-poire sur un sablé cacao, crémeux et ganache valrhona        | 13.50 € |
| Caprice des îles : chiboust mangue-passion, sorbet exotique, dacquoise coco | 13 €    |

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. L'établissement peut refuser de servir le consommateur si le contenant apporté par ce dernier est manifestement sale ou inadapté. Origine des viandes : France



# D'hiver

## Menu terroir

Soupe à l'oignon gratinée au comté

Ou

Terrine de sanglier, cornichons des bois, salade à l'huile de noix

\*\*\*

Cuisse de poulet "noir de Bourgogne" braisée au Vin Jaune

Légumes d'hiver, gratin jurassien

\*\*\*

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 à la fève Tonka

Ou

Salade de fruits frais de saison, meringue, sorbet exotique

**Menu à 42 € sans fromage - Menu à 46 € avec fromage**

## Menu l'Abbaye

Truite rose des rivières en gravlax à la betterave et agrumes, pickles,  
crème aux herbes fraîches

\*\*\*

Filet de sandre sauvage, risotto d'épeautre et miroir de syrah

Ou

Rumsteak de bœuf charolais au poivre vert, légumes oubliés, gratin

Supplément sauce morilles-vin jaune + 10 €

\*\*\*

Le comté et Morbier des Chauvins

Ou

faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz

\*\*\*

Dessert au choix sur la carte

**Menu à 55 € sans fromage - Menu à 59 € avec fromage**



MENUS

# D'hiver

## Menu Pleines saveurs

Foie gras de canard truffé, mariné vin de paille, chutney d'oignons

Ou

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

\*\*\*

Noix de coquilles St Jacques bretonnes, poireaux, épeautre, sauce homard

Ou

Lièvre à la royale, truffe noire, cocotte de légumes anciens et gratin

Ou

Riz de veau (pomme) au beurre noisette, sauce morilles et vin jaune, gratin

Ou

Filet de chapon "Mairet" farci duxelle au foie gras, morilles, vin jaune, gratin

\*\*\*

Chariot des affinés comtois et de France

Ou

faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz

\*\*\*

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 Coquillage 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.

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

### **MENU ENFANT 16 €**

PETITE SALADE COMTOISE : COMTÉ, SALADE, JAMBON BLANC CUIT FUMÉ,  
VOLAILLE AVEC FÉCULENT ET LÉGUME, 2 BOULES DE GLACE MAISON