

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	22 €
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 confit, 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 atlantiques, épeautre, sauce homard	36 €
Filet mignon de cerf au poivre vert, airelles, 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 volaille "Mairet" farci duxelle au foie gras, morilles, vin jaune, gratin	31 €

Nos spécialités d'hiver

Fondue au comté des Chauvins*	29 €
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 €

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



D'hiver

Le coin Végé



EN ENTRÉE

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	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 €

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 : indiqué à la réception

D'hiver

Menu terroir

Soupe à l'oignon gratinée au comté

Cuisse de poulet "noir de Bourgogne" braisée au Vin Jaune
et champignons forestiers

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

Filet de sandre sauvage, risotto d'épeautre, sauce homard

Ou

Filet mignon de cerf au poivre vert, aïelles, 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, épeautre, sauce homard

Ou

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

Ou

Filet de volaille "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 GRATIN ET LÉGUME, 2 BOULES DE GLACE MAISON