

# MENU DE SAISON

## 35€

Feuilleté aux champignons **Végé**

ou

Terrine de volaille, Confiture d'oignons

ou

Millefeuille de saumon fumé par nos soins



Les traditionnels filets de perche de la famille Piot,

Sauce beurre blanc citronné

ou

Filet de volaille Fermière "Noir de Bourgogne",

aux morilles et Vin Jaune

ou

Risotto crémeux aux asperges **Végé**

Ou

Filet de daurade royale,

Sauce au curry et lait de coco, Purée de patate douce

ou

Douzaine de grenouilles (env 200g)

sauce crémeuse à l'ail des ours **(+5€)**



Dessert au choix

(à commander dès le début du repas)

### MENU JUNIOR

15€

Enfant de 9 à 12 ans

(en demi portion)

filets de Perche

ou

Filet de volaille aux morilles

légumes du moment

glace 2 boules

### MENU ENFANT

8€

Enfant de 3 à 8 ans

Jambon blanc

ou steak Haché

légumes du moment

glace 1 boule

La liste des allergènes à déclaration obligatoire est disponible sur demande à la réception

Informations concernant le « doggy bag »

L'hôtel propose des contenants recyclables. Le client peut apporter son propre contenant. L'hôtel peut refuser de servir le consommateur si le contenant est manifestement sale ou inadapté

La Table de Raphaël

# NOTRE CARTE

## Entrées

Feuilleté aux champignons <b>Végé</b>	10 €
Terrine de volaille, Confiture d'oignons	11 €
Millefeuille de saumon fumé par nos soins	11 €
Croûte aux morilles <b>Végé</b>	20 €

## Plats

Les traditionnels filets de perche de la famille Piot, Sauce beurre blanc citronné	22 €
Filet de volaille Fermière "Noir de Bourgogne", aux morilles et Vin Jaune	24 €
Risotto crémeux aux asperges <b>Végé</b>	24 €
Filet de daurade royale, Sauce au curry et lait de coco, Purée de patate douce	24 €
Douzaine de grenouilles (env 200g) Sauce crémeuse à l'ail des ours	29€
Croûte aux morilles et ses légumes <b>Végé</b>	26€

Bœuf fermier Limousin, label rouge, blason prestige	19 €
Pièce de bœuf (env. 230g)	22 €
Rumsteck (env. 200g)	27 €
Entrecôte / Contre-filet (env. 300g)	31 €
Filet de bœuf (env. 200g)	10 €
Supplément sauce morilles	10 €

## Spécialité du Chef

<b>Burger « Mac Piot »</b> (200g)	19 €
Steak Maison Label rouge du Limousin	
Pain brioché, Morbier, sauce Moutarde miel	22€ / pers
<b>Fondue Jurassienne</b> (Min 2 pers.) (sauf dimanche midi)	
Accompagnée de salade verte	+ 6 € / pers

Complément de Charcuterie du Haut Doubs

## Desserts

(à commander dès le début du repas)	
Assiette de fromages affinés de la Fruitière des Chauvins	8 €
Yaourt Maison au lait entier de la ferme "GAEC Charton"	4 €
l'incontournable Parfait Glacé à la liqueur de sapin	9 €
Crème brûlée au citron vert	9 €
Pavlova de Fruits Rouge	9 €
Ile Flottante aux pralines Roses	9 €
Café gourmand / thé gourmand	10 €
Coupe de Glace (2 boules)	11 € / 12 €
Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Citron, Fraise, Framboise, Cassis	8 €

*Nos glaces sont faites maison avec du lait entier  
de la ferme de GAEC Charton à Grande Rivière*