



Francis et Michèle PIOT et leur équipe vous souhaitent la bienvenue, notre cuisine est faite 100% maison, nous travaillons des produits bruts frais locaux et d'ailleurs saisonniers de qualité. Nous vous remercions de votre confiance.

Carte décembre 2022

MENU TERROIR

Mise en bouche

Terrine de gibier (FR) et ses pickles, noisettes torréfiés et bouquet de salade

Truite arc en ciel de la petite montagne meunière, sauce poisson citronnée,
Riz rouge de Camargue et légumes d'hiver

Ou

Basses côtes de bœuf Angus (Irlande) braisée à basse température, jus lié,
Purée de potimarrons au cumin

Duo de fromages de la fruitière (supplément 7.50 €)

Dessert au choix à la carte

39 €

NOS PRODUCTEURS DE QUALITÉ

Maison Masse – Pisciculture Beauque – La ferme des Rivons – La ferme des Meuhtagnes – Valrhona –
fruitière des Chauvins – Le tuyé du Papy Gaby – Maison Mairet – Margain marée –
Chèvres de la ferme de la fruitière



MENU PLEINES SAVEURS

Mise en bouche

Entrée

Médailon de foie gras (FR) mi-cuit parfumé au mavcin, chutney ananas au massalé

Pause givrée : sorbet coing de nos vergers arrosé

Plat principal

Filets de perchettes sauvages du lac Léman au beurre des Chauvins

Ou

Filet de bœuf charolais (FR) aux morilles et vin jaune, lard de Colonnata (I) grillé et légumes du moment

Ou

Demi-colvert (UK) sur lit de poireaux, le filet rosé et la cuisse braisée

Ou

Dos de sanglier (FR) aux fruits secs, légumes d'hiver

Charriot de fromages de nos régions

Dessert au choix à la carte

Menu à 66 € ; avec un verre de vin à chaque plat +27 €

Menu avec 1 entrée, 1 poisson et 1 viande 75 € ; avec un verre de vin à chaque plat +32 €



A LA CARTE

NOS ENTRÉES

Terrine de gibier (FR) et ses pickles, noisettes torrifiés et bouquet de salade 18 €

Médaille de foie (FR) gras mi-cuit parfumé au mavcin, chutney ananas au massalé 29 €


Traditionnelle croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain 27 € 

NOS PLATS

Basses côtes de bœuf Angus (Irlande) braisée à basse température, jus lié,
Purée de potimarrons au cumin 28 €

Truite arc en ciel de la petite montagne meunière, sauce poisson citronnée,
Riz rouge de Camargue et légumes d'hiver 30 €

Filets de perchettes sauvages du lac Léman au beurre des Chauvins 34 €

Traditionnelle croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain et légumes 34 € 

Filet de bœuf charolais (FR) aux morilles et vin jaune, lard de Colonnata (I) grillé
et légumes du moment 39 €

LES PLATS D'HIVER MONTAGNES DU JURA

Fondue royale au comté des Chauvins, salade verte, assortiment de fumés du Jura,
charcuterie artisanale 30 € par personne (2 personnes minimum)

Mont d'or chaud, pommes grenailles, salade verte, assortiment de fumés du Jura,
Charcuterie artisanale le Tuyé du Papy Gaby à Gilley
32 € par personne (par multiple de 2 personnes)

Sur réservation (J-2) le midi uniquement :

Pierrade aux 3 viandes (200g/p.), pommes de terres, salade, sauces mayonnaises 35 €





FROMAGES

Faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz accommodée selon votre souhait 6.50 €

L'assiette de 2 fromages affinés de la fruitière, confit de cerises 9.60 €

Le charriot de fromages affinés 13 €

LES DESSERTS 100% FAITS MAISON

à commander en début de repas

Entremet dulcey (chocolat blond biscuité)
crèmeux yuzu, confit de kumquats, crème glacée dulcey 13 €

Demi poire pochée dans un vin chaud, brownie et crèmeux chocolat, sauce chocolat à la fève tonka, crème glacée vanille au lait de la ferme Charton 13.50 €

Bûche pâtissière roulée chocolat praliné croustillant 13 €

Bûche glacée exotique mangue-coco et meringues 13 €

Soufflé glacé à la liqueur de sapin, sauce chocolat à la fève tonka 12 €

Palette de sorbets et glaces au lait de la ferme Charton, fruits frais et meringue 12 €

MENU ENFANT

Petite salade et jambon blanc, volaille ou poisson, glace 15 €

LES FORMULES DU JOUR LE MIDI EN SEMAINE

du lundi au vendredi hors jours fériés :

LE PLAT DU JOUR 13.75 €

LA FORMULE DU JOUR

Entrée+plat+café ou plat+dessert+café 22 €

Entrée+plat+dessert+café 27.50 €

Liste des allergènes à déclaration obligatoire disponible sur demande à la réception de l'hôtel-restaurant.

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 / Accepted Payment Methods : Espèces/Cash- VISA-Mastercard

Des boîtes recyclables sont à votre disposition gratuitement 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.