



Lou Granva
Hôtel Restaurant & Spa



23 L'Abbaye en Grandvaux
39150 Grande Rivière
Tel 03 84 60 11 13

www.hotellougranva.com
info@hotellougranva.com

SARL ASI HOTELS RESTAURANTS au capital de 3000 € - RCS Lons le Saunier 498046300011
APE 55.10Z TVA FR0449804000
Inscription au Répertoire des coopérateurs de voyages et de séjour 400000002
Garantie Transparence Contrat Agréé Ministère de France Contrat 11 Ave. Emile Couperin 20000
Besançon
Responsabilité Civile Garantie 7 Bd. Rousseau 70000 Paris



Tous les plats de notre carte sont faits maison.



Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Notre carte est volontairement réduite afin de vous proposer des produits frais.

Origine des plats : Truite du Jura,
Foie gras, canard, du Sud-ouest,
Volailles de la région de la Bresse (Louhans),
Bœuf limousin label rouge blason prestige
Cochon élevé dans le Jura I.G.P. Franche Comté

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



mes
Sélections
du terroir

Ballotine de sanglier au mac vin et raisins sec
Confiture d'oignon



Truite «de la petite montagne »
A la farine de châtaigne
Julienne de butternut



Comté et Morbier de la Fruitière des Chauvins
Ou
Faisselle à la crème, ou coulis de fruits rouges
Ou
Parfait glacé à la liqueur de sapin, sauce au chocolat

29.00 €

MENU TOUT PETIT

(Enfant de 3 à 7 ans)

Jambon blanc
Légumes du moment

Jura
Glace 1 boule
7.50 €

MENU ENFANT

(Enfant de 8 à 12 ans)

Charcuterie

Steak haché maison
Ou Filet de truite Saumonée du

Légumes du moment

Glace 2 boules
9.80 €

Menu Lou Granva

Crème de panais,
chips de pain au magret de canard fumé
et copeaux de foie gras

Ou

1 douzaine d'escargots de Saint Lupicin persillés a
l'absinthe

Ou

Salade de saumon fumé maison, Quinoa étuvé
et sorbet tomate-basilic



Filets de perche au beurre,
Sauce pochouse

Ou

Suprême de pintade
Aux morilles

Ou

Magret de canard, sauce chasseur

Légumes du moment



Assiette de Conté et Morbier



Dessert au choix

45 €

A la carte

Pour commencer

Ballotine de sanglier au mac vin et raisins sec Confiture d'oignon	9.00 €
Crème de panais, chips de pain au magret de canard fumé et copeaux de foie gras	15.00 €
1 douzaine d'escargots de Saint Lupicin persillés a l'absinthe	15.00 €
Salade de saumon fumé maison, Quinoa étuvé et sorbet tomate-basilic	
Entrée	12.00
XL en plat	19.00
Croûte aux morilles	19.00 €

En suite ...

Truite « de petite montagne » à la farine de châtaigne, Purée de potimarron et Butternuts	18.00€
Filets de perche cuits au beurre, sauce pochouse	23.00 €
Magret de canard, sauce chasseur	23.00 €
Suprême de pintade aux morilles	23.00 €
Pièce de bœuf (env. 230g)	18.00 €
Rumsteack (env. 200g)	19.00 €
Entrecôte / Contre-filet (env. 300g)	23.50 €
Filet de bœuf (env. 200g)	29.00 €
Supplément sauce morilles et champignons	9.00 €
<i>Toutes nos viandes de bœuf sont servies avec un beurre maitre d'hôtel Bœuf fermier Limousin, label rouge, blason prestige</i>	

Fondue Jurassienne (Min 2 pers.) Avec sa charcuterie et salade verte	21€ / pers
---	------------

Pour finir

Comté et Morbier de la Fruitière des Chauvins	6.50 €
Faisselle (à la crème, ou coulis de fruits rouges)	5.50 €
Parfait glacé à la liqueur de sapin	8.00 €
Crème brûlée à la vanille (vanilla tahitensis)	8.50 €
Assiette mont blanc (crème de marron, feuilletage, crème fouettée, chocolat blanc, glace vanille)	9.50 €
Baba au Rhum <i>Diplomatico reserva exclusiva 12 ans</i>	9.50 €
Glace ou sorbet maison (2 boules)	6.50 €
Coupe Vigneronne (Sorbet cassis, Marc du Jura, Chantilly)	8.00 €
Coupe Colonel (Sorbet plein fruit citron jaune, Vodka)	8.00 €
Coupe Chocolat liégeois (Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly)	8.00 €
Coupe Café liégeois (Glace café, espresso, chantilly)	8.00 €
Coupe Danemark (Glace vanille et chocolat chaud, chantilly)	8.00 €
Irish coffee (Whisky, café, Chantilly)	5.50 €
Marnier coffee (Grand Marnier, café, chantilly)	5.50 €
Jura coffee (Marc du Jura, café, chantilly)	5.50 €

Parfums des Glaces et sorbets

100% fabriqués maisons

Cassis : Sorbet plein fruit cassis *Noir de Bourgogne* cultivé par les Coteaux Bourguignons à Nuits ST Georges

Framboise : Sorbet plein fruit framboise *Rose de Bourgogne* cultivé par les Coteaux Bourguignons à Nuits ST Georges

Fraise : Sorbet plein fruit fraise

Citron : Sorbet plein fruit citron jaune et leurs zestes hachés

=

Spéculoos : Crème glacée aux œufs et ses brisures de Spéculoos.

Vanille : Crème glacé aux œufs ; gousse de vanille Bourbon

Chocolat : Sorbet chocolat noir fleur de cacao 70 %

Café : Crème glacé aux œufs, café façon capuccino

Caramel Beurre salé : Crème glacé aux œufs Caramel et beurre à la fleur de sel

Pistache : Crème glacé aux œufs, Pistache

Rhum Raisin : Crème glacé aux œufs, Rhum Saint James et raisins secs

**Nos crèmes glacées sur fabriquées
au lait entier de Grande Rivière, Gaec Charton**