

A L'APÉRO ...

A PARTAGER

Planche de Charcuterie (env 200g)	15 €
Planche de Fromages Des Chauvins (env 200g)	15 €
Planche Mixte : Charcuterie et fromages (env 200g)	17 €
Panier de Frites de Patate Douce (env 150g)	6 €

COCKTAIL DU MOMENT

Marquissette : Grand Marnier, Orange, Citron et Crémant du Jura	7.50 €
Rosé Pamp : Verre de Rosé servi frais avec un trait de Pamplemousse	6.50 €

DÉCOUVREZ LA CARTE



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

MENU DE SAISON

35€

Poke bowl avocat / Mozzarella **Végé**

ou

Poke Bowl avocat / Crevettes

ou

Salade gourmet

ou

Tartare de Légumes au Saumon fumé par nos soins



Les traditionnels filets de perche de la famille Piot,
Sauce beurre blanc citronné

ou

Filet de truite du Jura, sauce au Safran

ou

Filet de Poulet Fermier Label Rouge "Noir de Bourgogne",
aux morilles et Vin Jaune

ou

Tagliatelles aux légumes d'été **Végé**



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

NOTRE CARTE

Entrées

Entrée / plat

Poke bowl avocat / Mozzarella Végé	10 € / 19 €
Poke Bowl avocat / Crevettes	10 € / 19 €
Salade gourmet (Melon, Magret de canard Fumé et Morbier)	11 € / 19 €
Tartare de Légumes au Saumon fumé par nos soins	10 € / 19 €
Assiette XXL de Tomates Mozzarella et Jambon de Montagne	19 €
Croûte aux morilles Végé	20 € / 26 €

Plats

Les traditionnels filets de perche de la famille Piot, Sauce beurre blanc citronné	24 €
Filet de truite du Jura, sauce au Safran	22 €
Filet de Poulet Fermier Label Rouge "Noir de Bourgogne", aux morilles et Vin Jaune	24 €
Tagliatelles aux légumes d'été Végé	22 €
Croûte aux morilles et ses légumes Végé	26 €

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

Spécialité du Chef

Burger « Mac Piot » (200g)	19 €
Steak Haché Maison Label rouge du Limousin	
Pain brioché, Morbier, sauce du Chef	

Desserts

(à commander dès le début du repas)	
Assiette de fromages affinés de la Fruitière des Chauvins	7 €
Yaourt Maison au lait entier de la ferme "GAEC Charton"	4 €
L'incontournable Parfait Glacé à la liqueur de sapin	9 €
Crème brûlée aux Myrtilles	9 €
Pavlova de Melon, Sorbet Framboise	10 €
• Tartelette aux fruits rouge	10 €
Verrine façon Charlotte de pêche à la verveine	10 €
Café gourmand / thé gourmand	11 € / 12 €
Coupe de Glace (2 boules)	8 €
Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Citron, Fraise, Framboise, Cassis	

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