

Menu terroir d'hiver



Mise en bouche

Terrine de sanglier français bardée, cornichons des bois, pickles,
betteraves, noisettes torréfiées

Mousseline de truite rose des rivières, julienne de racines,
Bisque à l'Arbois Jaune, riz parfumé

Le comté et Morbier des Chauvins, confit de saison
Ou faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz

Autour des agrumes de Provence :

Sablé aux gaudes, crémeux citron meyer

Citron zébulon confit, et sorbet mandarine yuzu

Menu à 40 € sans fromage ou 42 € avec fromage

Menu l'Abbaye

Mise en bouche

Saumon fumé Bömlo par nos soins, crème raifort, citron caviar de Provence

Cuisse de lièvre confite au genièvre et syrah

Galette parmentière et choux rouge braisé

Le comté et Morbier des Chauvins, confit de saison
Ou faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz

Dessert au choix à la carte

Menu à 55 €





Menu de fêtes pleines saveurs

Mise en bouche

Foie gras de canard français truffé, mi-cuit au vin de Paille et Armagnac,
Chutney poires-échalotes à la cardamome

Ou

6 Escargots Bonvalot du Petit Mercey au beurre persillé à l'ail des ours de nos
plateaux et éclats de noisettes, façon bourguignonne

Noix de St Jacques Normandes snackées, purée de panais à l'huile de noisette,
sauce armoricaine, risotto au vieux comté et trompettes de la mort

Ou

Filet mignon de cerf (chasse française), pommes mousselines à la truffe noire,
pruneau à la confiture d'oignon, poire pochée au trousseau, crème de Morilles à
l'Arbois Jaune

Chariot de fromages de nos régions

Dessert au choix à la carte

Menu à 72€

avec 3 verres de vin 8 cl +31 €

Menu avec 1 entrée, 1 coquillage et 1 viande 85 €

avec 4 verres de vin 8cl +36 €

Ce menu vous est proposé jusqu'à 13h15 et 20h30 pour la commande





A la carte

Nos entrées

Saumon fumé Bömlo par nos soins, crème raifort, citron caviar de Provence 21 €

Terrine de sanglier français bardée, cornichons des bois, pickles,
Betteraves, noisettes torréfiées 18 €

Foie gras de canard français truffé, mi-cuit au vin de Paille et Armagnac, Chutney
poires-échalotes à la cardamome 24 €

6 Escargots Bonvalot du Petit Mercey au beurre persillé à l'ail des ours de nos plateaux et
éclats de noisettes, façon bourguignonne 17 €

Traditionnelle croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain 26 € (végé)

Nos plats

Mousseline de truite rose des rivières, julienne de racines,
Bisque à l'Arbois Jaune, riz parfumé 38 €

Cuisse de lièvre braisée au genièvre et syrah,
galette parmentière et choux rouge braisé 41 €

Noix de St Jacques Normandes snackées, purée de panais à l'huile de noisette, sauce
armoricaïne, risotto au vieux comté et trompettes de la mort 43 €

Filet mignon de cerf (chasse française), pommes mousselines à la truffe noire, pruneau à
la confiture d'oignon, poire pochée au trousseau, crème de Morilles à l'Arbois jaune 44 €

Croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain et légumes 41 € (végé)





A la carte

Fromages

Faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz accommodée selon votre souhait 6.60 €

L'assiette de 2 fromages affinés de la fruitière 9.80€

Le chariot de fromages affinés 14 €

Les Desserts 100% faits maison

À commander en début de repas

Flocon givré sorbet exotique ananas-mangue-kiwi-passion meringué 13 €

Le piémontais, un entremet caramel, ganache chocolat lactée,
Noisettes dans une boule de Noël 13 €

Comme un Mont-blanc :

Chantilly vanillée, meringue croustillante, crémeux aux marrons,
Feuille de chocolat au lait, sauce marrons et crème glacée whisky 13 €

Menu enfant

Jambon blanc petite salade, Filet de volaille pommes purée, glace maison 16 €

Les plats d'hiver montagnes du Jura

SUR RESERVATION OBLIGATOIRE au minimum la veille

Fondue au comté des chauvins (min 2 pers.), charcuterie du Jura, salade verte 32€ /pers.

Fondue au comté, morilles-vin jaune (min 2 pers.), charcuterie, salade verte 39 €/pers.

Mont d'or chaud (multiple de 2 pers.), charcuterie, salade, pommes grenailles 34 € /pers.

Raclette Morbier/raclette (multiple de 2 pers.), charcuterie, salade, pommes grenailles 34 € /pers.

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 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. Liste des allergènes à déclaration obligatoire à disposition à la réception sur demande : 1. Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales (avoine, blé, épeautre, orge, kamut). 2. Crustacés et produits à base de crustacés. 3. Œufs et produits à base d'œufs. 4. Poissons et produits à base de poissons 5. Arachides et produits à base d'arachides. 6. Soja et produits à base de soja. 7. Lait et produit à base de lait. 8. et sulfites Fruits à coque. 13. Lupin et produits à base de lupin. 14.. 9. Céleri et produits à base de céleri. 10. Mollusques et produits à base de mollusques Moutarde et produits à base de moutarde. 11.. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame. 12. Anhydride sulfureux Origine des viandes : France sauf lièvre : UK..