

Menu terroir d'hiver



Mise en bouche

Terrine de truite des Rivières, pickles moutarde,
mayonnaise verte au cresson de région (5,6,7,8,10)

Filet mignon de porc fermier label rouge,
jus aux chanterelles, embeurrée de chou vert, pommes purée (1,8,14)

Le comté et Morbier des Chauvins, confit de saison
Ou faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz (8)

Autour des agrumes de Provence :
Sablé aux gaudes, crémeux citron meyer, citron bergamote,
limequat, zébulon confit, sorbet mandarine-yuzu (1,5,8)

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 (6,7,8)

Médaille de noix de veau pris dans le gîte en basse température,
jus de veau chanterelles à l'Arbois jaune, endive braisée, pommes purée (1,8,14)

Le comté et Morbier des Chauvins, confit de saison
Ou faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz (8)

Dessert au choix à la carte

Menu à 55 €





Menu pleines saveurs

Mise en bouche

Foie gras de canard français truffé¹⁰, mi-cuit au vin de Paille et Armagnac, Chutney poires-échalotes à la cardamome (7,10,14)

Ou

6 Escargots Bonvalot du Petit Mercey au beurre persillé à l'ail des ours de nos plateaux et éclats de noisettes, façon bourguignonne (8,12)

Noix de St Jacques Normandes snackées, purée de légumes anciens à l'huile de noisette, sauce armoricaine, risotto au vieux comté et chanterelles jaunes (1,4,8,9,14)

Ou

Tournedos Rossini (Filet boeuf et escalope de foie gras de canard), sauce morilles à l'Arbois Jaune, pommes macaire à la poitrine du tuyé et mont d'or

(1,8,14)

Ou

Poisson du marché selon la pêche (1,4,6,8,14)

Chariot de fromages de nos régions (8)

Dessert au choix sur 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 € (6,7,8)

Terrine de truite des Rivières, pickles moutarde,
mayonnaise verte au cresson de région 16 € (5,6,7,8,10)

Foie gras de canard truffé mi-cuit au vin de Paille et Armagnac,
chutney de poires à la cardamome 24 € (7,10,14)

6 Escargots Bonvalot du Petit Mercey au beurre persillé à l'ail des ours de nos plateaux et
éclats de noisettes, façon bourguignonne 17 € (8,12)

Traditionnelle croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain 26 € (Végé.) (1,8,14)

Nos plats

Noix de St Jacques Normandes snackées, purée de légumes anciens à l'huile de noisette,
sauce armoricaine, risotto au vieux comté et chanterelles jaunes 43 € (1,4,8,9,14)

Filet mignon de porc fermier label rouge,
jus aux chanterelles, embeurrée de chou vert, pommes purée 38 €
(1,8,14)

Médailon de noix de veau pris dans le gîte en basse température,
jus de veau chanterelles à l'Arbois jaune, endive braisée, pommes purée 41 €
(1,8,14)

Croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain et légumes 41 € (végé) (1,8,14)

Tournedos Rossini (Filet boeuf et escalope de foie gras de canard,
sauce morilles à l'Arbois Jaune,
pommes macaire à la poitrine du tuyé et mont d'or 44 € (1,8,14)





A la carte

Fromages (8)

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.

Autour des agrumes de Provence :

Sablé aux gaudes, crémeux citron meyer, citron bergamote, limequat, zébulon confits, sorbet mandarine-yuzu 13 € (1,5,8)

Le piémontais, un entremet caramel, ganache chocolat lactée, Noisettes dans une boule de Noël 13 € (1,3,5,8)

Comme un Mont-blanc :

Chantilly vanillée, meringue croustillante, crémeux aux marrons, Feuille de chocolat au lait, sauce marrons et crème glacée whisky 13 € (3,5,8,14)

Menu enfant

Jambon blanc petite salade, Filet de volaille ou poisson légumes, glace maison 16 € (1,5,6,8,10)

Les plats d'hiver montagnes du Jura (7,8,10,14)

RACLETTE RÉSERVATION 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.

Origine des viandes : France ; sauf Veau : Belgique