



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

Carte à partir de septembre 2024

Menu terroir d'automne

Mise en bouche

Velouté de potimarrons au curry et tartine de mont d'or gratinée

Suprême de pintade fermière label rouge aux chanterelles
jaunes, légumes du marché

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

Parfait glacé à la framboise, coulis et meringue
Ou

Salade de fruits frais et sorbet Ou Coupe glacée 2 boules au choix

Menu à 38 € sans fromage ou 42 € avec fromage

Menu L'abbaye

Mise en bouche

Gravlax de truite rose des rivières à l'aneth, rémoulade de céleri pommes et noix
Ou

Terrine de sanglier français aux gris des sapins, cornichons des bois

Filet de veau en basse température, jus de volaille lié, primeurs de saison
Ou

Sauté de cerf de chasse française en goulasch façon hongroise
Garniture d'automne

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 pleines saveurs

Mise en bouche

Médaille de foie gras français mi-cuit au macvin,
Confit de saison au poulard, pain de campagne toasté Ou
6 Escargots Bonvalot du Petit Mercey au beurre persillé à l'ail des ours de nos plateaux
et éclats de noisettes, façon bourguignonne

Filet d'omble chevalier français à la crème de homard et giroles
Ou

Dos de sanglier de chasse française mariné à la liqueur de
sapin et sa garniture d'automne

Chariot de fromages de nos régions

Dessert au choix à la carte

Menu à 70 €

avec 3 verres de vin 8 cl + 31 €

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

avec 4 verres de vin 8cl + 36 €

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

Nos producteurs de qualité

Maison Masse/Lyon – boucherie Metzger/Rungis – Pisciculture Beuque/Marigna - Les truites des rivières/La Doye – La ferme des Meuhthagnes/Pratz – Valrhona/Tain – Fruitière des Chauvins – Maison Mairet/Louhans – Margain marée/Dole – Chèvres de la ferme de la fruitière/St Pierre – maisons Pomona et Transgourmet/Dijon



A la carte Nos entrées

Velouté de potimarrons au curry et tartine de mont d'or gratinée 15 €

Gravlax de truite rose des rivières à l'aneth, rémoulade de céleri pommes et noix 19 €

Terrine de sanglier français aux gris des sapins, cornichons des bois 18 €

Médaille de foie gras français mi-cuit au macvin,
Gelée de fraises au poulard, pain de campagne toasté 24 €

Traditionnelle croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain 29 € (végé)

6 Escargots Bonvalot du Petit Mercey au beurre persillé à l'ail des ours de nos plateaux
et éclats de noisettes, façon bourguignonne 16 €

A la carte Nos plats

Le poisson du moment, légumes de saison, crème de crustacés 29 €

Suprême de pintade fermière label rouge aux chanterelles
jaunes, légumes du marché 30 €

Sauté de cerf de chasse française en goulasch façon hongroise
Garniture d'automne 30 €

Dos de sanglier de chasse française mariné à la liqueur de
sapin et sa garniture d'automne 34 €

Filet d'omble chevalier français à la crème de homard, girolles 34 €

Filet de veau en basse température, sauce thym-citron, primeurs de saison 34 €

Traditionnelle croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain et légumes 38 € (végé)

Côte de bœuf normande maturée min. 30 jours pour 2 personnes sauce béarnaise

(Commande en avance ou attente de 40 minutes) 49 € par personne

Plat proposé jusqu'à 13h00 et 20h15 pour la commande sauf réservation en avance



Fromages

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

L'assiette de 2 fromages affinés de la fruitière 9.60 €

Le chariot de fromages affinés 13.50 €

Les Desserts 100% faits maison

à commander en début de repas

Parfait glacé à la framboise, coulis et meringue 11 €

Forêt noire à notre façon, griottines de Fougerolles 13 €

Pomme pochée aux épices, caramel de cidre,
dacquoise, crème brûlée, crème glacée caramel 14 €

Vacherin glacé vanille-sorbet fruits rouges 13 €

Nougat glacé au Grand Marnier, écorces d'oranges confites et nougatine 13 €

Menu enfant

Melon et jambon blanc, viande ou poisson garnis, glace 15.50 €

Les formules du jour le midi en semaine

SUR RESERVATION OBLIGATOIRE du mercredi au vendredi hors jours fériés et ponts :

Le plat du jour 16 €

La Formule du jour

Entrée+plat+café ou plat+dessert+café 25 € / Entrée+plat+dessert+café 29 €

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 - 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. **Ceufs** 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.