

Hôtel Restaurant

Lou Granva**



Raphaël, Dolores et leur équipe vous souhaitent la bienvenue.

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 du Sud-ouest,
Escargot de Saint Lupicin 39
Volailles de la région de la Bresse (Louhans),
Bœuf limousin label rouge blason prestige
Cochon élevé dans le Jura I.G.P. Franche Comté

Nous utilisons des farines de blés Bio, cultivés en Franche-Comté et moulues à la meule de pierre provenant du Moulin de Vaudrey (vers Poligny) ainsi que les farines de blé label rouge « Bagatelle » parmi les meilleures, moulues à Poligny.

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



mes Sélections du Jéroir

Salade des Chauvins,
(Salade et ses dés de Comté et Morbier du Haut Jura)

Ou

Terrine de foie de volaille maison au Macvin



Truite «de petite montagne » au beurre,

Légumes du moment



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

Ou

Ile flottante aux « Chouchous »

26.00 "

Menu du jour

Servi le midi en semaine du lundi au vendredi (sauf jours fériés)

Menu préparé en quantités limitées

Entrée + plat + dessert 15 "

MENU TOUT PETIT

(Enfant de 3 à 7 ans)

Jambon blanc

Légumes du moment

Glace 1 boule

7.50 "

MENU ENFANT

(Enfant de 8 à 12 ans)

Charcuterie

steak haché maison ou filet de poisson

Légumes du moment

Glace 2 boules

9.80 "

Menu Lou Granva

Douzaine de escargots de Saint Lupicin (Haut Jura)
à l'ail des Ours

ou

Médailon de foie gras au Vin Jaune



Filets de perche de la région

Cuits au beurre

Ou

Filet de brochet du lac

au Vin Jaune

ou

Suprême de pintade

Aux morilles

Légumes du moment



Assiette découverte des fromages de Grande Rivière

Comté fruité 6 mois, comté extra vieux 36 mois, morbier,



Dessert au choix

39 "

Spécialités du moment

Fondue Jurassienne

Avec sa charcuterie et salade verte

19.50 " / pers

Min 2 pers.

Supplément de charcuterie

6 " / pers

Planche jurassienne

(charcuterie, fromages et salade verte)

17.00 "

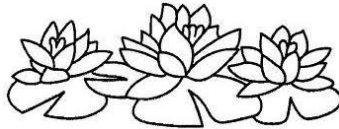
Planche la grande rivière

(tartare de légumes et fromage de chèvre, truite saumonée fumée maison et salade verte)

18.00 "

Menu de saison

Tartare de légumes et truite saumonée fumée maison

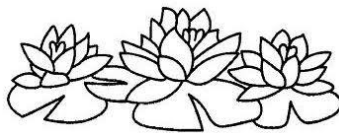


Magret de canard aux griottes

Ou

Petite friture de truitelles

Légumes du marché



Assiette découverte des fromages de Grande Rivière

Comté fruité 6 mois, comté extra vieux 36 mois, morbier,

Ou

Baba au Rhum « Diplomatico reserva exclusiva 12 ans »

Ou

Tartelette « quadra » au citron

Ou

Verrine de fraise et sablé breton

A la carte

Pour commencer

Salade des Chauvins, (salade et ses dés de Comté et Morbier du Haut Jura)	9.00 "
Terrine de foie de volaille maison au mac vin	9.00 "
Tartare de légumes et fromage de chèvre, truite saumonée fumée maison	11.00 "
Douzaine de escargots de Saint Lupicin (Haut Jura) à l'ail des Ours	13.00 "
Médaille de foie gras au Vin Jaune	15.00 "
Croûte aux morilles	19.00 "

En suite ...

Truite « de petite montagne » au beurre	17.50 "
Filets de perche de la région cuits au beurre	22.00 "
Filet de brochet du lac au Vin Jaune	22.00 "
Petite friture de truitelles	20.00 "
Suprême de pintade aux morilles	22.00 "
Magret de canard aux griottes	20.00 "

Bœuf fermier Limousin, label rouge, blason prestige

Filet de bœuf (env. 200g)	29.00 "
Entrecôte / Contre-filet (env. 300g)	23.50 "
Rumsteack (env. 200g)	19.00 "
Pièce de bœuf (env. 230g)	17.50 "
Supplément sauce morilles	9.00 "

Assiette découvert des fromages de Grande Rivière 7.50 ”
Conté fruité 6 mois, conté extra vieux 36 mois, morbier,

Faisselle (à la crème, coulis de fruits rouges) 5.50 ”

Pour finir

Glace ou sorbet maison (2 boules) 6.50 ”

Parfait glacé à la liqueur de sapin 8.00 ”

Ile flottante aux « chouchous » 9.00 ”

Baba au Rhum *Diplomatico reserva exclusiva 12 ans* 9.50 ”

Tartelette « quadra » au citron 9.50 ”

Verrine de fraise et sablé breton 9.00 ”

Café avec alcool :

Irish coffee (Whisky, café, Chantilly) 5.50 ”

Marnier coffee (Grand Marnier, café, chantilly) 5.50 ”

Jura coffee (Marc du Jura, café, chantilly) 5.50 ”

Amaretto coffee (Amaretto, café, Chantilly) 5.50 ”

Café sans alcool :

Cappuccino (Café, lait chaud, mousse de lait, chocolat) 4.00 ”

Latte macchiato (Café, lait chaud, mousse de lait) 4.00 ”

Café viennois (Café, chantilly) 4.00 ”

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 des monts du Lyonnais



Citron : Sorbet plein fruit citron jaune et leurs zestes hachés



Vanille : Crème glacé aux %ufs ; gousse de vanille Bourbon de Madagascar d'une plantation familiale

Chocolat : Sorbet chocolat noir fleur de cacao 70 %

Café : Crème glacé aux %ufs, café façon capuccino

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

Pistache : Crème glacé aux %ufs, Pistache

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

Spéculoos : Crème glacée aux %ufs et ses brisures de Spéculoos.

Composition Glacée :

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, expresso, chantilly)	8.00 "
Coupe Danemark (Glace vanille et chocolat chaud, chantilly)	8.00 "