

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
Ris de veau France
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 Cerroir

Crème de potirons et légumes anciens
Gratinée au Comté

Ou

Terrine de sanglier au Poulsard



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 truite Saumonée du Jura

Légumes du moment

Glace 2 boules

9.80 €

Menu Lou Granva

Douzaine d'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

Suprême de pintade
Aux morilles

Ou

Ris de Veau aux morilles (supplément de 4€)

Légumes du moment



Assiette découverte des fromages de Grande Rivière



Dessert au choix

39 €

Menu de saison

Assiette de Saumon fumé par nos soins



Magret de Canard laqué au Miel et liqueur de Sapin



Comté et Morbier de la Fruitière des Chauvins



Crème Brulée au chocolat et à la Fève de Tonka

31 €

Spécialités Jurassiennes

Fondue Jurassienne

Avec sa charcuterie et salade verte

Min 2 pers.

19.50€/pers

Raclette au Morbier

Avec pommes de terre sa charcuterie et salade verte

Min 2 pers.

21.50€/pers

Mont d'or chaud (350g / pers)

Avec pommes de terre sa charcuterie et salade verte

POUR 2 pers.

23.50€/pers

Supplément de charcuteries

6€ / pers

A la carte

Pour commencer

Crème de potirons et légumes anciens Gratinée au Comté	9.00 €
Terrine de sanglier maison de Poulsard	9.00 €
Assiette de Saumon Fumé par nos soins	11.00 €
Médailon 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 €
Magret de Canard Laqué au Miel et liqueur de Sapin	19.00 €
Suprême de pintade aux morilles	22.00 €
Ris de Veau aux Morilles	26.00 €

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 et champignons	9.00 €

Plateau de fromages	7.50 €
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 <i>Diplomatico reserva exclusiva 12 ans</i>	9.50 €
Tartelette « quadra » au citron	9.50€
Crème Brulée au chocolat et à la Fève de Tonka	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 €
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

Poire : sorbet plein fruit poire



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

Chocolat : Sorbet chocolat noir fleur de cacao 70 %

Café : Crème glacé aux œufs, café façon capuccino

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

Pistache : Crème glacé aux œufs, Pistache

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

Spéculoos : Crème glacée aux œufs 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 vanille et chocolat, chocolat chaud, chantilly) 8.00 €

Coupe Café liégeois (Glace vanille et café, expresso, chantilly) 8.00 €

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