

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 Terroir

Tartare de betterave, fromage frais et saumon fumé
Ou
Ballottine de Canard, Pickles de légumes



Truite «de la 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 »
Ou
Panna-Cotta Fruit de la passion

26.00 €

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

Magret de canard au vinaigre de framboise

Ou

Brochet cuit au beurre

Légumes du moment



Assiette découverte des fromages de Grande Rivière



Dessert au choix

39 €

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 €

A la carte

Pour commencer

Tartare de betterave, Fromage frais et saumon fumé	9.00 €
Salade de mâche, asperge et magret de canard fumé	
Ballottine de canard Pickles de légumes	9.00 €
Médaille de foie gras au Vin Jaune	15.00 €
Croûte aux morilles	19.00 €
Douzaine d'escargots de Saint Lupicin (Haut Jura) à l'ail des Ours	14.00€

En suite ...

Truite « de petite montagne » au beurre	17.50 €
Filets de perche de la région cuits au beurre	22.00 €
Brochet cuit au beurre	26.00 €
Magret de canard au vinaigre de framboise	19.00 €
Suprême de pintade aux morilles	22.00 €
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 €

Spécialités Jurassiennes

Fondue Jurassienne (Min 2 pers.)	
Avec sa charcuterie et salade verte	19.50€/pers
Boite chaude	
Avec pommes de terre sa charcuterie et salade verte	23.50€/pers.
Supplément de charcuteries 6€ / pers	

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 » aux fraises, crème pistache	9.50€
Profiteroles	9.00€
Pana-Cotta au fruit de la passion	8.00 €

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 gariguette

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

Menu grenouilles

Salade de mâche, asperge et
magret de canard fumé



Une douzaine
De grenouilles fraîches

Légumes du marché
Sauce persillée



Profiteroles au chocolat
ou
Panna-Cotta au fruit de la
passion

ou
Coupe Vigneron
ou
Tartelette quadra aux fraises
crème pistache

32 €



La douzaine de grenouille seule 18.00 €