



L'inspiration Menu de Saison 42€

Velouté de Patate Douce, Maroilles & Cidre **Végé**



Sauté de Sanglier au Vin du Jura, Polenta Poêlée



Crème Brûlée à la Pistache

ou

Yaourt Maison

ou

Assiette de Comté & Morbier

Le Midi en Semaine Hors Jours Fériés

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 23 €

Menu Entier 29 €

Le Soir, Samedi, Dimanche & Jours Fériés

Menu Entier 32€

Oeuf Parfait aux Champignons Persillés **Végé**

ou

Verrine de Gambas aux Agrumes

ou

Médaille de Foie Gras, Gelée de Savagnin, Brioche Toastée



Les Traditionnels Filets de Perche de la Famille Piot,

Sauce Beurre Blanc Citronné

ou

Filet de Canette (Origine France), Sauce au Cassis

ou en remplacement la Sauce Morilles (+5€)

ou

Filet de Brochet du Lac, Sauce Meurette

ou

Gratinée de Pommes de Terre au Fromage "Ecorce de Sapin" et Cèpes **Végé**



Dessert au Choix

(à commander dès le début du repas)



Notre Carte

Pour commencer

- Velouté de Patate Douce, Maroilles & Cidre **Végé**
Œuf Parfait aux Champignons Persillés **Végé**
Verrine de Gambas aux Agrumes
Médaille de Foie Gras, Gelée de Savagnin, Brioche Toastée
Croûte aux Morilles **Végé**
+ ses Légumes

Menu Junior

15€

Enfant de 9 à 12 ans

(en demi-portion)

Filets de Perche

ou

Filet de Volaille aux Morilles

Légumes du Moment

Glace 2 Boules

Menu Enfant

8€

Enfant de 3 à 8 ans

Jambon blanc

ou Steak Haché

Légumes du Moment

Glace 1 Boule

En Suite

- | | | |
|------|--|------|
| 11 € | Les Traditionnels Filets de Perche de la Famille Piot | 25 € |
| 12 € | Filet de Brochet Sauce Meurette | 25 € |
| 12 € | Filet de Canette (Origine France) aux Morilles & Vin Jaune | 29 € |
| 14 € | Gratinée de Pommes de Terre | |
| 20 € | au Fromage "Ecorce de Sapin" & Cèpes Végé | 23 € |
| 26 € | Sauté de Sanglier au Vin du Jura, Polenta Poêlée | 22 € |

Spécialités du Chef

- | | |
|--|---------------|
| Burger d'Effiloché de Bœuf, au Fromage | 22 € |
| "Ecorce de Sapin" & Jambon de Montagne | |
| Fondue Jurassienne accompagnée de Salade Verte | |
| (min 2 pers.) | 20 € |
| + Assiette de Charcuterie | + 6 € / Pers. |

Bœuf fermier Limousin, Label Rouge, Blason Prestige

- | | |
|--------------------------------------|------|
| Pièce de Bœuf (env. 230g) | 22 € |
| Rumsteak (env. 200g) | 25 € |
| Entrecôte / Contre-Filet (env. 300g) | 28 € |
| Filet de Bœuf (env. 200g) | 32 € |
| Supplément Sauce Morilles | 10 € |

La liste des allergènes à déclaration obligatoire est disponible sur demande à la réception. Informations concernant le « Doggy bag » L'hôtel propose des contenants recyclables.

Un supplément de 1€ sera facturé par contenant. Le client peut apporter son propre contenant. L'hôtel peut refuser de servir le consommateur si le contenant est manifestement sale ou inadapté.



La Carte des Douceurs

A Commander en Début de Repas

Assiette de Fromages Affinés de la Fruitière des Chauvins	8 €
Yaourt Maison au Lait Entier de la Ferme "GAEC Charton"	5 €
Parfait Glacé à la Liqueur de Sapin & son Shooter de Liqueur de Menthe	10 €
Crème Brûlée à la Pistache	11 €
Mi-Cuit au Chocolat	12 €
Baba au Rhum	12 €
Café Gourmand	12 €
Thé Gourmand	13 €
Coupe Colonel (Sorbet Citron, Vodka, Chantilly)	9 €
Coupe Danemark (Glace à la Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly)	9 €
Coupe de Glaces (2 boules) selon votre Humeur Parfum : Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Banane, Rhum-Raisin, Citron, Fraise, Framboise, Cassis, Spéculoos	8 €

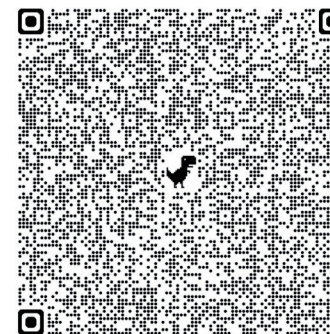


Votre Avis Compte Pour Nous



Vous avez apprécié votre repas ?

Soutenez toute l'équipe en laissant votre avis !



👑 Tous nos desserts, y compris les glaces et les sorbets sont faits maison ! 👑