



## Menu Plaisir

34€

L'équipe du Grapiot vous souhaite la bienvenue. Nous travaillons des produits frais avec des fournisseurs locaux et nous changeons la carte chaque mois. Merci de votre confiance.

Jambon beurre revisité à ma façon, jeunes pousses, à la vinaigrette balsamique, caramel savagnin

ou

Filet de carrelet cuit vapeur servi froid, rouille au safran de Claude Ancedy, pointes d'herbes fraîches, betterave et shiso mixte

Palette et jambonneau de cochon franc-comtois confit, pomme dauphine à la Morteau et curry, laitue et figues rôties, jus brun

ou

Encornet farci à la provençale, ravioles au Comté fuité, tranche d'aubergine juste snackée, julienne de courgette, sauce tomate au thym

Tropézienne au citron vert, sorbet framboise

ou

Poire pêchée au vin d'épices, figue fraîche, pain d'épices et nougat maison, glace cannelle

## Menu enfant

13€

Plat, dessert, boisson suivant notre carte

## Menu Découverte

Formule : hors boissons 60€ - avec vins sélectionnés 75€

Foie gras de canard mi-cuit, purée de mirabelle et prune Reine-Claude, pain châtaigne  
Arbois Pupillin, Vin de France du Viognier, Domaine des Passages, 2018, 8cl

—

Taboulé comme un petit jardin, tourteau, homard, gelée de pomme au Vin Jaune  
Arbois Pupillin Ploussard Domaine de la Renardière, 2019, 8cl

—

Suprême de volaille fermier aux écrevisses et blettes à basse température, chou fleur et romanesco, champignons blancs et blonds, sauce écrevisses  
Arbois Pupillin Savagin Paul Benoit et fils, 2015, 10cl

—

Assiette des affiniés franc-comtois selon notre sélection  
Arbois Trousseau les Corvées, Evelyne et Pascal Clairet, 2019, 8cl

—

Tartellette amandine aux raisins de saison, sorbet Ploussard de Pupillin  
Crémant Rosé, Domaine Désiré Petit, 8cl

*Ce menu vous sera servi jusqu'à 13 heures au déjeuner et 21h au dîner, le dimanche et le lundi soir jusqu'à 20h30. Nous vous remercions de votre compréhension.*

## Menu Carte

Faites votre propre menu

### Nos entrées

Filet de carrelet cuit vapeur servi froid, rouille au safran de Claude Ancedy, pointes d'herbes fraîches, betterave et shiso mixte 16€

Taboulé comme un petit jardin, tourteau, homard, gelée de pomme au Vin Jaune 17€

Foie gras de canard mi-cuit, purée de mirabelle et prune Reine-Claude, pain châtaigne 17€

### Nos plats

Encornet farci à la provençale, ravioles au Comté fuité, tranche d'aubergine juste snackée, julienne de courgette, sauce tomate au thym 20€

Suprême de volaille fermier aux écrevisses et blettes à basse température, chou fleur et romanesco, champignons blancs et blonds, sauce écrevisses 27€

Pomme de ris de veau braisée et déclinaison carotte, orange et coco de Paimpol 30€

### Nos fromages

Assiette des affiniés franc-comtois selon notre sélection 9€

### Nos desserts

Poire pochée au vin d'épices, figue fraîche, pain d'épices et nougat maison, glace cannelle 13€

Tartellette amandine aux raisins de saison, sorbet Ploussard de Pupillin 13€

Nems au chocolat amer servis tièdes, sorbet litchis caramel onctueux aux graines de sésame et huile de curry 14€

### Formule du jour 25€

Entrée, plat, dessert, 1/4 vin, café)  
(servi uniquement au déjeuner en semaine)

### Menu Carte Avantages Jeunes

(menu Plaisir au choix + nems au chocolat en desserts)

*Le pain est de fabrication maison. Titre Maître Restaurateur - Bib Gourmand (Guide Michelin) - Collège Culinaire de France*

*Toutes nos viandes sont d'origines françaises, le pain, les jus, les garnitures, les sorbets et glaces, nos mignardises, tout est fait maison depuis maintenant 17 ans. Merci de votre confiance, l'équipe du Grapiot.*

*Nous vous remercions de nous prévenir en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.  
Nous sommes en mesure de vous informer.*

*Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*