



Menu Plaisir

33€

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.

Haricots verts à la crème d'ail, œufs mollet, jeunes pousses, vinaigrette balsamique

ou

Salade d'asperges vertes croquantes, filet de thon juste sasis, mayonnaise curry et gastrique framboise

Dos de cabillaud rôti, purée de brocolis et sommités de chou-fleur, pointes au safran de Franche-Comté de Claude Ancedy, couteau aux herbes fraîches

ou

Suprême de volaille fermière à basse température, poireau fondant et betterave rouge, champignons blonds, chips de celeri boule, sauce oseille

Jalousie aux pommes caramélisées et fruits secs aux épices à pain d'épices, glace bière de Léo Petit

ou

Compotée de rhubarbe et fruits frais, crumble, sorbet ananas

Menu enfant

13€

Plat, dessert, boisson suivant notre carte

Menu Carte

Faites votre propre menu

Nos entrées

Salade d'asperges vertes croquantes, filet de thon juste sasis, mayonnaise curry et gastrique framboise 16€

Jardin printanier au charbon végétal et Comté fruité, chèvre frais, truite fumée des Planches, radis et sakura 16€

Foie gras de canard mi-cuit, mangue et datte Medjoul, pain châtaigne pour l'accompagner 17€

Nos plats

Dos de cabillaud rôti, purée de brocolis et sommités de chou-fleur, pointes au safran de Franche-Comté de Claude Ancedy, couteau aux herbes fraîches 24€

Pigeon de la maison Cassard en deux cuissons, cœur de romaine, salsifis braisés, jazzi, carotte glacée et jus de fanes 29€

Souris d'agneau confite durant 8 heures au gingembre, tian de légumes minute, pomme écrasée, huile d'olive et tomates séchées 25€

Nos fromages

Sélection de fromages selon la saison servi au chariot 12€

Nos desserts

Compotée de rhubarbe et fruits frais, crumble, sorbet ananas 12 €

Fraises du moment, sorbet Mara des Bois, émulsion basilic 12€

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

Le pain est de fabrication maison

Titre Maître Restaurateur - Bib Gourmand (Guide Michelin) Collège Culinaire de France
Toutes nos viandes sont d'origine France.

Menu Découverte

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

Foie gras de canard mi-cuit, mangue et datte Medjoul,
pain châtaigne pour l'accompagner

Arbois Pupillin « Les Vianderies », Jean-Michel Petit, 2016, 8cl

Jardin printanier au charbon végétal et Comté fruité, chèvre frais,
truite fumée des Planches, radis et sakura

Arbois Chardonnay des nouvelles de Léon Jean-Baptiste Ménigoz , 2017, 8cl

Pigeon de la maison Cassard en deux cuissons, cœur de romaine,
salsifis braisés, jazz, carotte glacée et jus de fanes

Saint Joseph, René Jean Dard et François Ribo, 2017, 10cl

Sélection de fromages selon la saison servi au chariot

Arbois Pupillin Savagnin Paul Benoit et fils, 2014, 8cl

Fraises du moment, sorbet Mara des Bois, émulsion basilic

Le jus semillon, Cabernet, Merlot Didier Goubet, 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 Avantages Jeunes

Haricots verts à la crème d'ail, œufs mollet, jeunes pousses,
vinaigrette balsamique

Suprême de volaille fermière à basse température, poireau fondant et betterave
rouge, champignons blonds, chips de celeri boule, sauce oseille

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

Formule du jour

24€

Entrée, plat, dessert, 1/4 vin, café)

(servi uniquement au déjeuner en semaine)

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 16 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.