



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.

Velouté artichaut topinambour, ragoût de châtaigne et poitrine de chez Thaurin croustillante, quenelle de crème fouettée

ou

Œuf mollet façon florentine, béchamel au Comté, mesclun à la balsamique, croûtons et noisettes torréfiées

Filet de bar rôti sur peau, moules de bouchot marinières, bouquets de brocolis et jazz, sauce savagnin de Pupillin

ou

Civet de sanglier comme à l'ancienne, chou vert frisé, poire et navet glacés, champignons du moment, cube de polenta

Pomme fondante, brioche poêlée, crème de marron et griottines de Fougerolles, sorbet pomme verte

ou

Tarte aux noix, compote de prune rouge, glace vanille bourbon

Menu enfant

13€

Plat, dessert, boisson suivant notre carte

Menu Découverte

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

Pressé de magret et foie gras de canard, purée de coing et datte Medjoul, chips de pain au curry
Alsace Gewurztraminer, Famille Hugel, 2016, 8cl

—

Civet de sanglier comme à l'ancienne, chou vert frisé, poire et navet glacés, champignons du moment, cube de polenta
Arbois Savagnin « Album » les bottes rouges, Jean-Baptiste Menigoz, 2015, 8cl

—

Pigeon de Pierre Eudes Quintart en deux façons, les flans snackés, les cuisses braisées, patate douce, blette, figue et raisins, jus brun
Arbois, Pinot Domaine des Bodines, 2016, 10cl

—

Assiette des affiniés selon notre sélection
Corbières, Domaine des 2 Ânes, 2015 8cl

—

Craquelin mangue citron vert ananas en différentes textures, fruit de la passion
Pétillant Naturel rosé, Lady Bulle Domaine de la Touraize, 2019, 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

Velouté artichaut topinambour, ragoût de châtaigne et poitrine de chez Thaurin croustillante, quenelle de crème fouettée 16€

Ceviche de Saint-Jacques au citron caviar, huile de noix, caramel Vin Jaune, chips de vitelotte et sakura 19€

Pressé de magret et foie gras de canard, purée de coing et datte Medjoul, chips de pain au curry 19€

Nos plats

Filet de bar rôti sur peau, moules de bouchot marinières, bouquets de brocolis et jazz, sauce savagnin de Pupillin 19€

Pigeon de Pierre Eudes Quintart en deux façons, les flans snackés, les cuisses braisées, patate douce, blette, figue et raisins, jus brun 28€

Pavé de saumon basse température à l'oseille, riz pilaf aux petits légumes, julienne de poireaux frite 25€

Nos fromages

Assiette des affiniés selon notre sélection 9€

Nos desserts

Tarte aux noix, compote de prune rouge, glace vanille bourbon 13€

Craquelin mangue citron vert ananas en différentes textures, fruit de la passion 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.