

Entrées

L'artichaut En royale, jus d'escabèche et langue de bœuf fumée	14€
Les escargots Espuma de cancoillotte, et tartine aux herbes fraîches	17€
Le brochet En soufflé, sauce aux œufs de brochet et blettes au miso	19€

Plats

La truite des Planches Légèrement fumée et pochée, sauce au ploussard, saucisse de Morteau et poivre maniguette	32€
La volaille de Bresse Le suprême juste poché, pressé de cuisses, sauce au vin jaune et estragon	38€
L'agneau de Franche-Comté Sarrasin aux prunes d'Entes et jus mentholé	38€

Les fromages

Le chariot de fromages	16€
------------------------	-----

Desserts

Souvenir d'enfance Espuma de semoule de gaudes et crémeux au chocolat	14€
Le miel Abricots rôtis, crème anglaise et poivre de passion	14€

Prix TTC, service compris
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France
Ou en Irlande



Menu Découverte 60€

Les escargots/ La truite ou la volaille/Souvenir d'enfance

Menu Connaisseur 80€

L'artichaut /Le brochet/La truite/L'agneau/Le miel

Menu Expérience 94€

L'artichaut/Les escargots/Le brochet/La truite/
L'agneau ou la volaille/Le miel

Le chariot de fromages au menu 12€

Accord mets et vins disponible sur demande

Changement dans un menu 10€

Pain de fabrication maison

Nos Producteurs

Nous travaillons étroitement avec nos producteurs afin de vous proposer des produits de qualité en accord avec la saison. Nous avons à cœur de choisir des produits locaux mais sommes friands de produits d'ailleurs, toujours dans une démarche de qualité.

Nous sommes heureux de vous accueillir chez nous, à La Table du Grapiot

Nous tenons à remercier toutes les personnes qui nous ont aidé à faire naître ce beau projet collectif.



Merci à Rachel et Benoît Convers de Atelier 2 qui ont fait de ce lieu un endroit magique.

Merci à Réseau Entreprendre

Merci à Initiative Jura

Merci à Gault et Millau et plus principalement à :

Be WTR

Elle et Vire

Wintherhalter

Les Jardins de l'apprenti 'sage

Margain marée

Les Gueules salées

Terre exotique

GAEC La terre ferme

Abattoirs de la Chevillotte

Pisciculture des planches

Ô Primeur d'Arbois

Salaisons Thaurin

Huilerie Beaujolaise

Domaine la Michelle

Les fromageries Vagne

Marc Janin

La chèvrerie d'Arbois

Fruitière de La Ferté

Le Moulin Taron

La brûlerie comtoise

Sylviane Céramique

Verrerie La Rochère

Fruits et légumes

Poisson et fruits de mer

Pêche de petit bateau

Poivres et épices

Viande de cabris

Viande

Truites

Fruits et légumes

Salaisons

Vinaigres et huiles

Huile d'Olive

Comté

MOF affineur

Fromage de chèvre

Fromages

Farine de gaudes

Café

Vaisselle

Verres