



Menu Plaisir

39€

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 de lentilles vertes du Puy, crevettes de Madagascar,
Saint-Jacques snackées, sucrose, caramel Vin Jaune

ou

Déclinaison du saumon, minestrone de kiwi et concombre,
feta sélectionnée par Marc Janin, ficelle à l'olive

Dos de cabillaud skrei rôti, purée de patate douce, salsifis braisés,
Comté fruité, pistache, chips fenouil, gastrique passion gingembre

ou

Épaule d'agneau confite durant 8 heures, panade herbes fraîches,
risotto carnaroli en croquette à la farine de gaude, bouquet végétal, jus brun de volaille

Baba poché au vin de paille de Pupillin, compote d'orange à la badiane, sorbet mandarine

ou

Brioche à la courge comme un pain perdu, glace vanille bourbon, graines torrifiées

Menu enfant

13€

Plat, dessert, boisson suivant notre carte

Menu Découverte

Formule : hors boissons 60€ - avec vins sélectionnés 80€

Velouté de lentilles vertes du Puy, crevettes de Madagascar,
Saint-Jacques snackées, sucrose, caramel Vin Jaune

Bourgogne l'Alidoré, Chardonnay Domaine de la Côtelette, 8cl

—

Œuf mollet, émulsion au lard paysan, pousses épinards,
mouillette de pain châtaigne, julienne de Morteau, huile de noix

Vin de France, SAS Anne & Jean-François Ganevat, Le Jaja du Ben, 8cl

—

Râble de lapin fermier en ballotine, châtaigne, champignon de saison,
quenelle de panais, roquette, crosnes, salicorne, jus coquillage au safran de Franche-Comté

Côtes du Jura, Savagnin Ouillé, Didier Grappe, 2018, 10cl

—

Sélection des fromages au chariot

Vin de France, Petit Tureau, 50% Carignan, 50% Syrah, Jean-Philippe Padié, 2020, 8cl

—

Cannelloni de mangue glacé, lemon cress, framboises, sorbet fromage blanc citron vert

Champagne brut classic selon notre sélection, 8cl

Ce menu vous sera servi jusqu'à 13 heures au déjeuner et 21h au dîner. Nous vous remercions de votre compréhension.

Menu Carte

Faites votre propre menu

Nos entrées

Velouté de lentilles vertes du Puy, crevettes de Madagascar,
Saint-Jacques snackées, sucrine, caramel Vin Jaune 18€

Ouf mollet, émulsion au lard paysan, pousses épinards, mouillette de pain châtaigne,
julienne de Morteau, huile de noix 17€

Déclinaison du saumon, minestrone de kiwi et concombre,
feta sélectionnée par Marc Janin, ficelle à l'olive 19€

Nos plats

Dos de cabillaud skrei rôti, purée de patate douce, salsifis braisés,
Comté fruité, pistache, chips fenouil, gastrique passion gingembre 27€

Râble de lapin fermier en ballotine, châtaigne, champignon de saison,
quenelle de panais, roquette, crosnes, salicorne, jus coquillage au safran de Franche-Comté 29€

Épaule d'agneau confite durant 8 heures, panade herbes fraîches,
risotto carnaroli en croquette à la farine de gaude, bouquet végétal, jus brun de volaille 28€

Nos fromages

Sélection de notre chariot selon notre choix 12€

Nos desserts

Baba poché au vin de paille de Pupillin, compote d'orange à la badiane, sorbet mandarine 13€

Cannelloni de mangue glacé, lemon cress, framboises, sorbet fromage blanc citron vert 13€

Brioche à la courge comme un pain perdu, glace vanille bourbon, graines torréfiées 14€

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

Formule 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 19 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.