



Menu Plaisir

36€

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.

Sommités de chou-fleur et brocolis, crevettes de Madagascar et filet de truite fumé,
segments de pamplemousse, vinaigrette orange sanguine

ou

Carpaccio de Saint-Jacques, déclinaison de Topinambour poêlé à l'huile de noix et en chips,
citron caviar, caramel Vin Jaune

Noix de veau patissière gratinée au Comté, pomme écrasée aux saveurs du moment, jus vin rouge

ou

Saint-Jacques rôties sur une purée de patate douce, chou kale, carottes glacées et beurre fenouil

Tatin de Royal Gala au miel de châtaigne, sorbet pomme verte

ou

Millefeuille aux épices et poire pochée à la badiane, crème vanille, sorbet cacao

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 juste sel et poivre, quenelle de coing,
pain à la figue pour l'accompagner

Arbois Pupillin, Les Vianderies, Domaine de la Renardière, 2018, 8cl

—

Carpaccio de Saint-Jacques, déclinaison de Topinambour poêlé à l'huile de noix et en chips,
citron caviar, caramel Vin Jaune

Arbois Pupillin, L'essen'Ciel, Désiré Petit, 2018, 8cl

—

Pigeon de Pierre Eudes Quintart en deux cuissons, les flans snackés, les cuisses braisées,
épinard à la crème d'ail, légumes d'hiver, jus brun de volaille

Vin de Pays de l'Aveyron, La Coquille, Rols, 2020, 10cl

—

Sélection des fromages au chariot

Arbois Pupillin, Savagnin, Paul Benoit et fils, 2016 8cl

—

Soupe d'agrumes à la cardamome, sorbet mangue, blinis citron vert

Crémant Pupillin, Papillette, Fruitière vinicole de Pupillin

Menu Carte

Faites votre propre menu

Nos entrées

Sommités de chou-fleur et brocolis, crevettes de Madagascar et filet de truite fumé, segments de pamplemousse, vinaigrette orange sanguine 17€

Carpaccio de Saint-Jacques, déclinaison de Topinambour poêlé à l'huile de noix et en chips, citron caviar, caramel Vin Jaune 18€

Foie gras de canard mi-cuit juste sel et poivre, quenelle de coing, pain à la figue pour l'accompagner 17€

Nos plats

Saint-Jacques rôties sur une purée de patate douce, chou kale, carottes glacées et beurre fenouil 28€

Noix de veau patissière gratinée au Comté, pomme écrasée aux saveurs du moment, jus vin rouge 26€

Pigeon de Pierre Eudes Quintart en deux cuissons, les flans snackés, les cuisses braisées, épinard à la crème d'ail, légumes d'hiver, jus brun de volaille 30€

Nos fromages

Sélection de notre chariot selon notre choix 11€

Nos desserts

Soupe d'agrumes à la cardamome, sorbet mangue, blinis citron vert 13€

Tatin de Royal Gala au miel de châtaigne, sorbet pomme verte 13€

Millefeuille aux épices et poire pochée à la badiane, crème vanille, sorbet cacao 13€

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.