



## 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 de potiron, lard croustillant de chez Thaurin poché au Macvin,  
châtaigne fondante, crème échalote

ou

Purée de céleri boule au beurre noisette, pomme vapeur, saumon fumé par nos soins,  
lamelles de Saint Jacques, œufs de truite des Planches, shiso

Dos de cabillaud rôti, haricots Tarbais en ragoût, minestrone de légumes,  
beurre monté à la ciboulette et cresson

ou

Paleron de bœuf charolais braisé au Ploussard, dauphines,  
Morteau et farine de gaude, quenelle de carotte et sauce Comté fruité

Macaron, mousse passion et ananas caramélisés, glace noix de coco, jus clous de girofle

ou

Tube pomme coing, streusel cannelle, sorbet coing Vin Jaune

## Menu enfant

13€

Plat, dessert, boisson suivant notre carte

## Menu Découverte

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

Purée de céleri boule au beurre noisette, pomme vapeur, saumon fumé par nos soins,  
lamelles de Saint Jacques, œufs de truite des Planches, shiso

*Bourgogne, Auxey-Duresses, Agnès Paquet, 2018, 8cl*

—

Tartelette à l'oursin, poireaux vinaigrette et sauce cocktail, raisin de la mer  
*Vin Espagnole, Cuvée SM cépage Sumoll, domaine Partida Creus, 2017, 8cl*

—

Lièvre à la royale, polenta crémeuse, poire, figues, blette, tartine  
farce à gratin et champignons de saison, jus brun de volaille

*Arbois Trousseau, Montceau, Vincent Aviet, 2018, 10cl*

—

Assiette des affinés franc-comtois selon notre sélection

*Vin de France, SAS Anne et Jean-François Ganevat, Y'a bon the Canon, 8cl*

—

Tube pomme coing, streusel cannelle, sorbet coing Vin  
*Cidre sec POM-TEL, Vallée du Lison, 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 potiron, lard croustillant de chez Thaurin poché au Macvin, châtaigne fondante, crème échalote 17€

Purée de céleri boule au beurre noisette, pomme vapeur, saumon fumé par nos soins, lamelles de Saint Jacques, œufs de truite des Planches, shiso 18€

Tartelette à l'oursin, poireaux vinaigrette et sauce cocktail, raisin de la mer 19€

### Nos plats

Dos de cabillaud rôti, haricots Tarbais en ragoût, minestrone de légumes, beurre monté à la ciboulette et cresson 27€

Paleron de bœuf charolais braisé au Ploussard, dauphines, Morteau et farine de gaude, quenelle de carotte et sauce Comté fruité 28€

Lièvre à la royale, polenta crémeuse, poire, figues, blette, tartine farce à gratin et champignons de saison, jus brun de volaille 30€

### Nos fromages

Assiette des affinés franc-comtois selon notre sélection 10€

### Nos desserts

Macaron, mousse passion et ananas caramélisés, glace noix de coco, jus clous de girofle 13€

Tube pomme coing, streusel cannelle, sorbet coing Vin Jaune 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.*