



Menu Plaisir

32€

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.

Crème chou-fleur servi froide, déclinaison de truite des Planches,
cubes chèvre frais de Céline Nicole, huile de noix, sakura

ou

Cœur de romaine juste poêlé, bleu de la Marre, jambon cru
de chez Monsieur Thaurin, caramel Savagnin de Pupillin, croûtons à la gaude

Filets de maquereaux rôti, caviar d'aubergine, radis en lamelle,
hollandaise au citron et betterave rouge

ou

Poitrine de veau farci, asperges vertes et celeri rave, sauce Poulette

Douceur passion légèrement colorée,
minestrone de fruits de saison, sorbet pina colada

ou

Tarte feuilletée maison aux pommes, quenelle de compote crème double, sorbet pomme verte

Menu enfant

12€

Plat, dessert, boisson suivant notre carte

Menu Carte

Faites votre propre menu

Nos entrées

Cœur de romaine juste poêlé, bleu de la Marre, jambon cru de chez Monsieur Thaurin, caramel Savagnin de Pupillin, croûtons à la gaude 13€

Foie gras de canard caramélisé au Trousseau puis pressé en terrine, datte Medjoul, purée de kumquat pour l'accompagner 15€

Asperges vertes croquantes aux morilles fraîches et Vin Jaune, tuile au Comté de chez Vagne 18€

Nos plats

Filets de maquereaux rôti, caviar d'aubergine, radis en lamelle, hollandaise au citron et betterave rouge 18€

Epaule d'agneau confite durant 8 heures, palets en croûte d'herbes, chartreuse aux épinards et courgette 20€

Sole portion de l'île D'yeu, sauté au beurre façon meunière, cassolette de légumes du moment 30€

Nos fromages

Sélection de fromages selon la saison servi au chariot 10€

Nos desserts

Douceur passion légèrement colorée, minestrone de fruits de saison, sorbet pina colada 11€

Fraise dans tous ses états, sorbet mara des bois 11€

Nems au chocolat amer servis tièdes, sorbet litchis caramel onctueux aux graines de sésame et huile de curry 12€

Le pain est de fabrication maison

Titre Maître Restaurateur - Bib Gourmand (Guide Michelin)
Toutes nos viandes sont d'origine France.

Menu Découverte

Formule : hors boissons 55€ - avec vins sélectionnés 70€

Foie gras de canard caramélisé au Trousseau puis pressé en terrine,
datte Medjoul, purée de kumquat pour l'accompagner

Arbois Trousseau les Matheny, 2014, 8cl

Asperges vertes croquantes aux morilles fraîches et Vin Jaune,
tuile au Comté de chez Vagne

Arbois Savagnin Ouillé, Terres Bleues Domaine de la Touraize, 2015, 8cl

Epaule d'agneau confite durant 8 heures, palets en croûte d'herbes,
chartreuse aux épinards et courgette

Saint Joseph, Domaine Clotaire Michal, 2011, 10cl

Sélection de fromages selon la saison servi au chariot

Arbois Pupillin Tradition Domaine Désiré Petit, 2015, 8cl

Fraise dans tous ses états, sorbet mara des bois

Coteaux de Layon, les Roches Sèches Pentes Douces, 2015, 8cl

Menu Carte Avantages Jeunes

Crème chou-fleur servi froide, déclinaison de truite des Planches,
cubes chèvre frais de Céline Nicole, huile de noix, sakura



Poitrine de veau farci, asperges vertes et celeri rave, sauce Poulette



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

Formule du jour

23€

Entrée, plat, dessert, 1/4 vin, café)

(servi uniquement au déjeuner en semaine)

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 14 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.