



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.

Rillette de lapin fermier sur une tranche de pain châtaigne,
gelée au Ploussard de Pupillin, herbe fraîches, huile de noix de Salins-les-Bains

OU

Polinois frit sur une purée de pomme fruit, chutney de Granny Smith,
caramel Vin Jaune et rouelle d'oignons blancs en tempura

Paleron de bœuf charolais braisé durant 8 heures,
navet glacé et palets de pomme de terre confite à la graisse

OU

Filets de carrelets rôti au beurre, risotto carnaroli à l'encre de sèche,
sakura et croûtons à la farine de gaude

Soufflé glacé au Macvin, myrtilles, mûres, groseilles en différentes textures

OU

Dame blanche revisité à ma façon et ses langues de chat

Menu enfant

12€

Plat, dessert, boisson suivant notre carte

Menu Carte

Faites votre propre menu

Nos entrées

Rillette de lapin fermier sur une tranche de pain châtaigne, gelée au Ploussard de Pupillin, herbe fraîches, huile de noix de Salins-les-Bains 16€

Avocat crevettes et gambas, citron caviar, piment espelette et chips au curry 18€

Jambon persillé Made in Grapiot, foie gras de canard mi-cuit, mélange de jeunes pousses à la vinaigrette balsamique 17€

Nos plats

Filets de carrelets rôti au beurre, risotto carnaroli à l'encre de sèche, sakura et croûtons à la farine de gaude 18€

Pigeon de la maison Bourreau en deux cuissons, purée de céleri au beurre noisette, cœur de Romaine poêlé, jus brun de volaille 26€

Cannelloni farci aux artichauts, betterave rouge, poivron et champignons, encornet juste saisi aux tomates séchées et copeaux d'olives Kalamata, sauce homard et huile de basilic 28€

Nos fromages

Sélection de fromages selon la saison servi au chariot 10€

Nos desserts

Dame blanche revisité à ma façon et ses langues de chat 11€

Figues Solliès, framboises, amandes, raisins du moment, syphon pêche de vigne, nougatine pilée et sorbet figue 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) - Collège Culinaire de France
Toutes nos viandes sont d'origine France.

Menu Découverte

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

Jambon persillé Made in Grapiot, foie gras de canard mi-cuit,
mélange de jeunes pousses à la vinaigrette balsamique

Arbois Pupillin, « Plouss Art » Fruitière Viticole de Pupillin, 2015, 8cl

Avocat crevettes et gambas, citron caviar, piment espelette et chips au curry

Arbois Pupillin, L'Essen Ciel Domaine Désiré Petit, 2015, 8cl

Pigeon de la maison Bourreau en deux cuissons, purée de céleri au beurre noisette,
cœur de Romaine poêlé, jus brun de volaille

Arbois Pupillin, Pinot Paul Benoit et fils, 2013, 10cl

Sélection de fromages selon la saison servi au chariot

Côtes du Jura, Savagnin, Les Chassagnes, Domaine Ligier, 2012, 6cl

Figues Solliès, framboises, amandes, raisins du moment,
siphon pêche de vigne, nougatine pilée et sorbet figue

Arbois Pupillin, Vin de Paille Domaine Désiré Petit, 2008, 4cl

Nous servons ce menu en semaine jusqu'à 13 heures et 21 heures
et le week end jusqu'à 13H30 et 21H30. Nous vous remercions de votre compréhension.

Menu Carte Avantages Jeunes

Polinois frit sur une purée de pomme fruit, chutney de Granny Smith, caramel Vin Jaune et rouelle d'oignons blancs en tempura

Paleron de bœuf charolais braisé durant 8 heures, navet glacé et palets de pomme de terre confite à la graisse

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.