

Le sentier... 26 €

(servi du mardi soir au vendredi midi excepté jours de fêtes et évènements)

Pour l'ensemble de la table, notre suggestion :

l'amuse bouche, un plat, un dessert



Le tour du lac... 48 €

Pressée de lapin au foie gras de canard
ou Croûte aux **champignons** (petits gris, Paris, morilles sauvages)

Truite de notre vivier au bleu (Arc-en-Ciel de la Jougna)
ou **Joue de cochon** braisée entière

Fromages nobles issus de nos terroirs

Le tout **chocolat noir**, sorbet pur Pérou, **abricot** chaud



Notre montagne...

(servi pour l'ensemble de la table)

Deux plats de votre choix 66 €, nos trois plats 85 €

Tarte fine aux **escargots**, pied de cochon croustillant

Lieu Jaune à l'Absinthe de Pontarlier

Selle et carré d'**agneau** rôtis, **courgettes aubergines** à l'olive noire Taggiasca

Fromages nobles issus de nos terroirs

Le grand **dessert**



Pour les jeunes enfants un menu à 16 €

Le fait-maison, le travail du produit brut,
reflet de notre cuisine

L'été 2019

LE BON ACCUEIL
CATHERINE ET MARC FAIVRE

Prix nets en Euros T.V.A. 10% incluse

Les chèques bancaires, ne sont plus acceptés par notre maison

Tarte fine à la **Morteau**, étuvée de **poireaux, œuf poché** 27 €

Gaudes façon gnocchis au **Comté** du Fort Saint-Antoine 27 €

Langoustines en tempura, chou-fleur à cru 42 €



Truite de notre vivier au bleu (Arc-en-Ciel de la Jougna) 24 €

Lieu Jaune à l'Absinthe de Pontarlier 34 €

Turbot rissolé, **girolles**, jus au gingembre 42 €



Rouelle de **poularde de Bresse, Vin Jaune** et **morilles** sauvages 44 €

Selle et carré d'**agneau** rôtis, **courgettes aubergines** à l'olive noire Taggiasca 44 €

Pigeon rôti, **foie gras de canard**, artichaut 40 €



Fromages nobles issus de nos terroirs 15 €

Pommes de terre coulantes de **cancoillotte** au Vin Jaune 17 €
(à commander en début de repas)



Le tout **chocolat noir**, sorbet pur Pérou, **abricot** chaud 15 €

Feuilleté aux **fruits rouges**, crème légère 15 €

Glace au **chocolat blanc**, espuma **fruit de la passion**, crumble 15 €

Poêlée de **cerises**, cannelloni croustillant au **Macvin** 15 €

Le grand **dessert** 17 €

Sorbet à la **gentiane**, macaronade aux **pamplermousses** 20 €

Nos desserts sont à commander en début de repas