

Le sentier... 26 €

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

Pour l'ensemble de la table, notre suggestion :

l'amuse bouche, un plat, un dessert



Le tour du lac... 46 €

Tarte fine aux **escargots, pied de cochon** croustillant
ou Croûte aux **champignons** (petits gris, Paris, morilles)

Truite de notre vivier au bleu (Arc-en-Ciel de la Jougnena)
ou **Canard Colvert** sauvage, pomme coing (+ 6 €)

Fromages nobles issus de nos terroirs

Le tout **chocolat noir**, sorbet pur Pérou, **Absinthe** de Pontarlier



Notre montagne...

(servi pour l'ensemble de la table)

Deux plats de votre choix 63 €, nos trois plats 83 €

Moules de Bouchot «Morisseau», **l'huître, la Saint-Jacques**,
quenelle de langoustine à la muscade

Sandre sauvage, poêlée de **champignons**, jus au **gingembre**

Rouelle de **poulet de Bresse, Vin Jaune, morilles**
ou Selle de **chevreuil**, poivrade, **poire** au vin (+ 6 €)

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

Automne 2017 - n°2

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 aux **escargots, pied de cochon** croustillant 25 €

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

Croûte aux **champignons** (petits gris, Paris, morilles) 25 €

Foie gras de canard poêlé aux **cèpes**, jus au gingembre 34 €



Coquilles Saint-jacques juste saisies, poêlée de **champignons** 42 €

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

Turbot rissolé, **châtaignes**, fruits secs 40 €



Rouelle de **poulet de Bresse, Vin Jaune, morilles** 40 €

Selle de **chevreuil**, poivrade, **poire** au vin 46 €

Lièvre à la royale 46 €



Fromages nobles issus de nos terroirs 13 €

Pommes de terre coulantes de **Mont-d'Or** 15 €
(à commander en début de repas)



Poêlée de **pommes**, cannelloni croustillant à **la fleur de bière** 14 €

Le tout **chocolat noir**, sorbet pur Pérou, **Absinthe** de Pontarlier 14 €

Feuillantine aux **poires** caramélisées 14 €

Ananas rôti, savarin, glace **noix de coco** 14 €

Le grand **dessert** 17 €

Sorbet à la **gentiane**, macaronade, aux **pamplemousses** 17 €

Nos desserts sont à commander en début de repas