

### 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... 46 €

**Gaudes** façon **gnocchis** au vieux **Comté** du Fort Saint-Antoine  
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 65 €, nos trois plats 83 €**

**Moules 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**

Selle de **chevreuil**, poivrade, **poire** au vin (+5 €)

**Fromages** nobles issus de nos terroirs

Le grand **dessert**



Pour les jeunes enfants un menu à 16 €

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

Croûte aux **champignons** (petits gris, Paris, morilles) 27 €

**Foie gras de canard** poêlé aux **cèpes** 35 €



**Coquilles Saint-Jacques** juste saisies, **piperade** 42 €

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

**Turbot** rissolé, **fenouil**, fruits secs 42 €



Rouelle de **poulet de Bresse**, **Vin Jaune** et **morilles** 42 €

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

**Canard Colvert** sauvage, **pomme coing** 32 €

**Lièvre** à la Royale 46 €



**Fromages** nobles issus de nos terroirs 14 €

**Pomme de terre** coulantes de **Mont-d'Or** 16 €  
(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** glacé à la **vanille** 14 €

Le grand **dessert** 17 €

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

Nos desserts sont à commander en début de repas

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

l'automne 2018

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