

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 €

Fromage de **tête de cochon** au **foie gras** de canard
ou Croûte aux **champignons** (petits gris, Paris, morilles)

Truite de notre vivier au bleu (Arc-en-Ciel de la Jougnena)
ou Filet de **canette**, jeunes **carottes**, langues d'oiseaux

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 65 €, nos trois plats 83 €

Tarte fine aux **escargots** et piperade

Lieu jaune, verdurette de légumes, émulsion de **persil**

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

Eté 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

Tarte fine à la **Morteau**, étuvée de **poireaux, œuf poché** 25 €

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

Nage de **langoustines** aux herbes potagères 42 €



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

Lieu jaune, verdurette de légumes, émulsion de **persil** 32 €

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



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

Selle et carré d'**agneau** rôtis, **courgettes aubergines** à l'olive noire Taggiasca 42 €

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



Fromages nobles issus de nos terroirs 13 €

Pommes de terre coulantes de **cancoillotte** 15 €
(à commander en début de repas)



Le tout **chocolat noir**, sorbet pur Pérou, **abricot** chaud 14 €

Fruits rouges, feuilleté, crème légère 14 €

Poêlé de **cerises**, cannelloni croustillant au **Macvin** 14 €

Glace chocolat blanc, crumble, espuma **fruit de la passion** 14 €

Le grand **dessert** 17 €

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

Nos desserts sont à commander en début de repas