

### 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 à la **Morteau**, poireaux, **œuf** poché  
ou Croûte aux **champignons** (petits gris, Paris, morilles)

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

ou Filet de **canette, panais**, zestes d'orange

**Fromages** nobles issus de nos terroirs

Le tout **chocolat noir**, sorbet Pur Pérou



### Notre montagne...

(servi pour l'ensemble de la table)

**Deux plats de votre choix 62 €, nos trois plats 82 €**

**Coquilles Saint-Jacques** juste saisies, **butternut**, citron

**Sandre** sauvage, **salsifis**, Comté

Râble de **lapin**, **Vin Jaune**, **endives**

**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

Hiver 2017

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

### L'œuf, Vin Jaune et morilles 30 €

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

**Coquilles Saint-Jacques** juste saisies, **butternut**, citron 40 €

**Huître spéciales** Gillardeau en **Tempura**, bettrave, vieux Comté 40 €



**Sandre** sauvage, **salsifis**, Comté 32 €

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

**Turbot**, pamplemousses, fruits secs, **Vin de Paille** 40 €



Râble de **lapin**, **Vin Jaune**, **endives** 38 €

Filet de **canette, panais**, zestes d'orange 28 €

**Pigeon, foie gras** de canard, choux frisés 38 €



**Fromages** nobles issus de nos terroirs 13 €

**Pommes-de-terre** coulantes de **Mont-d'Or** 15 €



**Ananas** rôti, savarin **glacé à la pâte d'amande** de Provence 14 €

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

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

Le tout **chocolat noir**, sorbet Pur Pérou 14 €

Le grand **dessert** 16 €

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

Nos desserts sont à commander en début de repas