

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 Jougna)
ou Filet de **canette**, jeunes **carottes**, langues d'oiseaux

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 65 €, nos trois plats 83 €

Moules Bouchot Morisseau, **céleri** rave

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

Juste avant 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

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

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

Poêlé de **cèpes au foie gras** de canard, gingembre 35 €

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



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

Lieu jaune à l'**Absinthe** de Pontarlier 32 €

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



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

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 14 €

Tarte fine au **Bleu de Gex** et **poire** 16 €
(à commander en début de repas)



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

Bricelet aux **figues** rôties, **glace à la vanille** 14 €

Feuilleté aux poires caramélisées 14 €

Poêlée de fruits du moment, **cannelloni** croustillant au **Macvin** 14 €

Le grand **dessert** 17 €

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

Nos desserts sont à commander en début de repas