

### 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... 48 €

Court bouillon d'**escargots** aux **herbes**  
ou Croûte aux **champignons** (petits gris, Paris, morilles)

**Truite** de notre vivier au bleu (Arc-en-Ciel de la Jougna)  
ou Rouelle de **poulet fermier** au **vin rouge**, petit **épeautre**

**Fromages** nobles issus de nos terroirs

**Fraises Garigette**, feuilleté, crème légère



### Notre montagne...

(servi pour l'ensemble de la table)

**Deux plats de votre choix 66 €**, nos **trois plats 85 €**

**Asperges vertes, langoustines** snackées, beurre moussoux

**Sandre sauvage** poché au four, les premiers **légumes**, émulsion de **cresson**

Selle et carré d'**agneau** rôtis, **choux** pointus, zestes d'orange

**Fromages** nobles issus de nos terroirs

Le grand **dessert**



Pour les jeunes enfants un menu à 16 €

**Langoustines** en tempura, **chou-fleur** à cru 42 €

Tarte fine à la **Morteau**, étuvée de **poireaux** 27 €

Asperges vertes, **œuf poché**, Vin Jaune et **morilles** 38 €



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

**Sandre sauvage** poché au four, les premiers **légumes**, émulsion de **cresson** 34 €

**Turbot** à l'**Absinthe** de Pontarlier 42 €



Rouelle de **poulet fermier** au **vin rouge**, petit **épeautre** 32 €

Selle et carré d'**agneau** rôtis, **choux** pointus, zestes d'orange 44 €

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



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

**Pommes de terre** coulantes de **cancoillotte** 16 €

(à commander en début de repas)



Le tout **chocolat noir**, sorbet pur Pérou, **Absinthe de Pontarlier** 15 €

**Fraises Garigette, feuilleté**, crème légère 15 €

**Ananas** rôti, savarin glacé à la **vanille Bourbon** 15 €

Glace au **chocolat blanc**, espuma **fruit de la passion**, crumble 15 €

Le grand **dessert** 17 €

Sorbet à la **gentiane**, macaronade aux **pamplermousses** 20 €

Nos desserts sont à commander en début de repas

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

Le printemps 2019

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