

Automne 2021

Le Sentier... 28€

(servi du mercredi au vendredi midi excepté
jours de fêtes et évènements)

Pour l'ensemble des convives, notre suggestion :

L'amuse-bouche, un plat, un dessert

Le Tour du Lac... 55€

(sans les fromages 50€)

Terrine de chasse au foie gras de canard -34€- ou
Croûte aux champignons (petit gris, morilles sauvages, Paris) -29€-

Canard Colvert sauvage, figues rôties -32€- ou
Truite de notre vivier au bleu (Arc en Ciel de La Jougnena) -24€-

Fromages nobles issus de nos terroirs -15€-

Le tout chocolat noir, sorbet Pur Colombie, Absinthe de
Pontarlier-15€-

Notre Montagne...

nos trois plats 95€, deux plats de votre choix 75€

(sans les fromages 90€/70€)

Nage de coquillages, moules Bouchot de la baie du Mont Saint-
Michel, la Saint-Jacques, l'huître Gillardeau -44€-

Lieu Jaune de ligne, chanterelles d'ici, jus au gingembre -38€-

Selle de chevreuil, poivrade, poire au vin et céleri -48€-

Fromages nobles issus de nos terroirs -15€-

Le grand dessert -18€-

Notre service du vin au verre...35€

(3 verres de 10 cl et 1 verre de 5 cl)

Notre Menu jeunes enfants à 17€

Prix nets en Euros T. V. A. 10% incluse