

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 €

Gaudes façon **gnocchis** au **vieux Comté** du Fort Saint-Antoine ou Croûte aux **champignons** (petits gris, Paris, morilles)

Truite de notre vivier au bleu (Arc-en-Ciel de la Jougnena) ou **Poitrine de porc** braisée, célerie rave

Fromages nobles issus de nos terroirs

Glace pain d'épices, espuma **fleur de bière**, banane



Notre montagne...

(servi pour l'ensemble de la table)

Deux plats de votre choix 65 €, nos trois plats 83 €

Coquilles Saint-Jacques juste saisies, **patate douce**, citron vert

Sandre sauvage, **salsifis**, Comté

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

Fromages nobles issus de nos terroirs

Le grand **dessert**



Pour les jeunes enfants un menu à 16 €

L'œuf, Vin Jaune et morilles 32 €

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

Coquilles Saint-Jacques juste saisies, **patate douce**, citron vert 42 €

Huîtres spéciales Gillardeau en **tempura**, bettrave, vieux Comté 38 €



Sandre sauvage, **salsifis**, Comté 34 €

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

Turbot, pamplemousses, fruits secs, **Vin de Paille** 42 €



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

Poitrine de porc braisée, célerie rave 28 €

Pigeon, **foie gras** de canard, **choux** frisés 40 €



Fromages nobles issus de nos terroirs 14 €

Pommes de terre coulantes de **Mont-d'Or** 16 €
(à commander en début de repas)



Ananas rôti, savarin **glacé à la vanille Bourbon** 14 €

Feuillantine aux **poires** caramélisées 14 €

Glace pain d'épices, espuma **fleur de bière**, banane 14 €

Le tout **chocolat noir**, sorbet pur Pérou, **Absinthe** de Pontarlier 14 €

Le grand **dessert** 17 €

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

Nos desserts sont à commander en début de repas

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

l'hiver 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