

L'été 2026

Le Sentier... 30€

(servi le jeudi midi et 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... 60€

(supplément service des fromages 12€)

Pressée de **lapin** au foie gras de canard OU
Croûte aux **champignons** (petit gris, morilles sauvages, Paris)

Joue de cochon, braisée entière, petit épeautre OU
Truite de notre vivier au bleu (Arc en Ciel de La Jougna)

Le tout **chocolat noir**, sorbet grand cru Colombie, **Absinthe** F.Aymonier

Notre Montagne...

nos trois plats 100€, deux plats de votre choix 80€

(supplément service des fromages 12€)

Tarte fine aux **escargots** de Bourgogne, pied de cochon

Poisson selon la pêche à l'**Absinthe** de Pontarlier

Selle et carré d'**agneau rôti**, **courgette aubergines**, olives noires Taggiasca

Le grand dessert

Notre service du vin au verre...45€

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

A la carte, nos entrées

Tarte fine aux **escargots** de Bourgogne, pied de cochon -32€-
Croûte aux **champignons** (petit gris, morilles sauvages, Paris) -35€-
Pressée de **lapin** au foie gras de canard -37€-

A la carte, nos plats

Truite de notre vivier au bleu (Arc en Ciel de La Jougna) -26€-
Poisson selon la pêche à l'**Absinthe** de Pontarlier -45€-

Joue de cochon, braisée entière, petit épeautre -35€-
Selle et carré d'**agneau rôti**, **courgette aubergines**,
olives noires Taggiasca -46€-

Fromages nobles issus de nos terroirs -15€-

A la carte, nos desserts -16€-

Abricot rôti, baba, **glace Reine des Prés**
Le tout **chocolat noir**, sorbet grand cru Colombie, **Absinthe** F.Aymonier
Pêche rôtie, **glace au miel** de pissenlit du rucher des 2 lacs

Notre Menu jeunes enfants à 17€

Prix nets en Euros T. V. A. 10% incluse
Nos viandes sont d'origine française