

Automne 2026

Le Sentier... 32€

(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... 62€

(supplément service des fromages 12€)

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

Canard Colvert sauvage, **figues** rôties OU
Truite de notre vivier au bleu (Arc en Ciel de La Jougna)

Le tout **chocolat noir**, sorbet grand cru Colombie, **Absinthe**

Notre Montagne...

nos trois plats 102€, deux plats de votre choix 82€

(supplément service des fromages 12€)

La Saint Jacques, moules de Bouchot, l'huître
et quenelle de **langoustines**

La pêche du Lemman d'Eric Jacquier à l'**Absinthe** de Pontarlier

Selle de **chevreuil**, sauce **poivrade**, **quetsches**

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

La Saint Jacques, moules de Bouchot, l'huître
et quenelle de **langoustines** -40€-
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€-
La pêche du Lemman d'Eric Jacquier à l'**Absinthe** de Pontarlier -40€-

Canard Colvert sauvage, **figues** rôties -38€-
Selle de **chevreuil**, sauce **poivrade**, **quetsches** -48€-

Fromages nobles issus de nos terroirs -15€-

A la carte, nos desserts -16€-

Glace **caramel**, **maïs** et **pop-corns** caramélisés
Le tout **chocolat noir**, sorbet grand cru Colombie, **Absinthe**
Feuilleté aux poires caramélisées, crème légère

Notre Menu jeunes enfants à 18€

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