

## Eté 2022

### Le Sentier... 28€

(servi le midi : uniquement les mercredi, jeudi et vendredi  
excepté jours de fêtes et évènements)

Pour l'ensemble des convives, notre suggestion :

L'amuse-bouche, un plat, un dessert

### Le Tour du Lac... 59€

(sans les fromages 52€)

Pressée de lapin au foie gras de canard -32€- ou  
Croûte aux champignons (petit gris, morilles sauvages, Paris) -30€-

Joue de cochon, braisée entière, petit épeautre -36€- ou  
Truite de notre vivier au bleu (Arc en Ciel de La Jougna) -25€-

Fromages nobles issus de nos terroirs -15€-

Le tout chocolat noir, sorbet grand cru Colombie 15€-

### Notre Montagne...

nos trois plats 99€, deux plats de votre choix 79€

(sans les fromages 92€/72€)

Tarte fine aux escargots, piperade -36€-

Lieu Jaune de ligne à l'Absinthe de Pontarlier -41€-

Pigeon rôti, vrai jus, foie gras de canard -46€-

Fromages nobles issus de nos terroirs -15€-

Le grand dessert -18€-

### Notre service du vin au verre...36€

(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

Nos viandes sont d'origine française