

*Menu grenouilles*

*44,50 € net*

*Tarte au Comté et amandes \**

*Ou*

*Assortiment de crudités \**

*Ou*

*Terrine maison \**

~~~~~

*Grenouilles à volonté \**

~~~~~

*Sélection de desserts du jour*

*La douzaine*

*De grenouilles \**

*13,50 €*

*Toute l'équipe de l'Auberge du Hérisson est heureuse de vous accueillir et vous souhaite un bon appétit.*



*Afin de réduire au mieux l'impact sur l'environnement provoqué par notre activité, nous nous efforçons de nous approvisionner localement pour les produits de base :*

- *La farine, élément majeur dans la fabrication de notre pain maison, provient de la minoterie Sauvin à Pont de Poitte qui, elle-même, collecte son blé dans le Jura.*
  - *Comté, Morbier, Tomme, beurre : Fruitière des Chauvins à Grande Rivière.*
  - *Les légumes proviennent de la région de Louhans.*
  - *Les truites : pisciculture des Planches à Arbois.*
- *Le porc qui entre dans la fabrication de nos charcuteries : élevage Mottet à Poligny.*
  - *Le bœuf : boucherie Royet à Lons-le-Saunier*

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à la réception.*

Cocktail maison : 6,00 €

Vin de paille : 6,50 €

Vin jaune : 6,50 €

Absinthe (2cl) : 6,00 €

Pontarlier (2cl) : 3,50 €

Macvin : 5,50 €

Pontiane : 3,50 €

*Nos apéritifs*  
*régionaux*

## Formule du midi

Servi uniquement le midi hors week-end  
Et hors jours fériés

Choisissez votre formule :

Entrée / Plat

**OU**

Plat / Dessert

**15,50 €**

Entrée du jour

~~~~~

Plat du jour

~~~~~

Dessert du jour



**27,90 € net**

Salade verte,  
Comté,  
jambon, noix

Salade Comtoise \*

ou

Tarte au Comté des Chauvins et amandes \*

ou

Jambon cuit fumé dans notre fumoir \*

ou

Millefeuille aux champignons \*

~~~~~

Assiette franc-comtoise \*

(Pommes de terre, saucisse fumée maison, cancoillotte chaude)

ou

Truite mijotée au vin blanc du Jura \*

ou

Steak aux cinq poivres \*

ou

Carré de porc rôti au miel du Jura \*

~~~~~

Assortiment de fromages de notre région

ou

Dessert

# Menus

## Menu jurassien

**21,90 € net**

Terrine du Chef \*

ou

Assortiment de crudités du moment\*

~~~~~

Poulet fumé tradition\*

ou

Truite du vivier meunière \*

ou

Steak grillé frites \*

~~~~~

Dessert

## Menu Randonneur

# Menu Logis du Jura

**32,50 € net**

Salade verte, saucisse  
fumée maison, lard  
fumé, comté

**Salade jurassienne \***

*ou*

**Duo de jambon fumé de pays**

*(l'un cuit, l'autre cru)*

*ou*

**Gratinée d'escargots de Bourgogne au Morbier \***

~~~~~

**Truite des Planches au vin jaune \***

*ou*

**Entrecôte beurre maître d'hôtel \***

*ou*

**Araignée de porc aux cèpes \***

~~~~~

**Assortiment de fromages de notre région**

~~~~~

**Dessert**



[www.france-voyage.com](http://www.france-voyage.com)

\* *Fait maison*





<http://www.panoramio.com>

## *Menu Découverte*

**34,90 € net**

*Salade verte, queues  
de crevettes, avocat,  
oeuf*

*Millefeuille aux morilles \**

*ou*

*Salade gourmande aux queues de crevettes \**

*ou*

*Assiette de poissons fumés par nos soins\**

*ou*

*Poêlée d'escargots de Bourgogne  
au vin jaune \**

~~~~~

*Emincé de magret de canard grillé  
à la plancha\**

*ou*

*Filet de sandre à la crème de morilles \**

*ou*

*Entrecôte à la forestière \**

~~~~~

*Assortiment de fromages de notre région*

~~~~~

*Dessert*

# Menu Dégustation



[www.tripadvisor.fr](http://www.tripadvisor.fr)

**39,00 € net**

*1 entrée, 1 plat + fromage et dessert*

**49,00 € net**

*2 entrées, 1 plat + fromage et dessert*

~~~~~

*Tartare de truite à la graine de coriandre \**

*ou*

*Foie gras de canard aux senteurs de vin jaune \**

*ou*

*Cassolette d'escargots de Bourgogne aux morilles \**

~~~~~

*Emincé de magret de canard aux griottines de  
Fougerolles \**

*ou*

*Lobe de ris de veau aux morilles \**

*ou*

*Filets de perche meunière \**

*ou*

*Volaille fermière au vin jaune et morilles \**

~~~~~

*Assortiment de fromages de notre région*

~~~~~

*Dessert*

