

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

Et hors juillet et août

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

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



Menus Enfant

8,00 € net

1 verre de cola ou 1 verre de diabolo ou un sirop à l'eau

*Aiguillettes croustillantes
de poulet frites*

ou

Jambon frites

ou

Steak haché frites

~~~~~

*Glace*

*ou*

*Mousse au chocolat \**



**13,90 € net**

*La tranche de poisson fumé \**

*ou*

*La tranche de terrine\**

*Ou*

*6 escargots à la bourguignonne \**

~~~~~

*Blanc de volaille à la crème
et tagliatelles fraîches maison**

ou

*La demi portion de filets de perche
et pommes frites*

~~~~~

*Dessert*