

*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*

## Menu jurassien



**22,50 € net**

*Terrine du Chef \**  
*ou*  
*Salade Comtoise \**

Salade verte,  
Comté,  
jambon, noix

~~~~~  
*Jambon braisé au Macvin \**  
*ou*  
*Truite du vivier meunière \**

~~~~~  
*Tarte aux pommes \**  
*ou*  
*Dame blanche*

## Menu Randonneur

**28,50 € net**

*Tarte au Comté des Chauvins et amandes \**  
*ou*  
*Jambon cuit fumé dans notre fumoir \**  
*ou*  
*Millefeuille aux champignons \**

~~~~~  
*Steak aux cinq poivres \**  
*ou*  
*Carré de porc rôti au miel du Jura \**  
*ou*  
*Truite du vivier*  
*mijotée au vin blanc du Jura \**

~~~~~  
*Dessert*

# *Menu Logis du Jura*

**34,90 € net**

*Millefeuille aux morilles \**

*ou*

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

*ou*

*Assiette de poissons fumés par nos soins \**

*(saumon et truite fumés)*

~~~~~

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

*ou*

*Entrecôte à la forestière \**

*ou*

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

~~~~~

*Assortiment de fromages de notre région*

~~~~~

*Dessert*



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



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

## *Menu Dégustation*

**39,50 € net**

*1 entrée, 1 plat + fromage et dessert*

**49,50 € net**

*2 entrées, 1 plat + fromage et dessert*

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

*ou*

*Salade terre et mer \**

*ou*

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

~~~~~

*Lobe de ris de veau aux morilles \**

*ou*

*Volaille fermière au vin jaune et morilles \**

*ou*

*Filets de perche*

*beurre blanc citronné \**

~~~~~

*Assortiment de fromages de notre région*

~~~~~

*Dessert*

*Salade verte, truite  
fumée, magret de  
canard fumé, queues de  
crevettes*





<http://www.panoramio.com>

## *Menu Grenouilles*

**34,00 € net**

*Millefeuille aux champignons \**

*ou*

*Terrine du Chef \**

*ou*

*Tarte au Comté des Chauvins et amandes \**

~~~~~

*15 grenouilles \**

~~~~~

*15 grenouilles \**

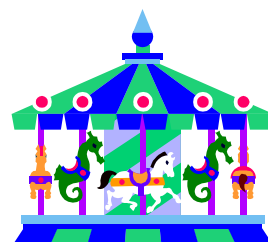
~~~~~

*Sélection de 3 desserts  
du jour*

# Menus Enfant

**8,60 € net**

*1 verre de cola ou 1 verre de thé glacé  
ou un sirop à l'eau*



*Aiguillettes croustillantes  
de poulet frites*

*ou*

*Jambon frites*

*ou*

*Steak haché frites*

~~~~~

*Glace 1 boule*

*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  
meunière  
et pommes frites*

~~~~~

*Dame blanche*

*ou*

*Mousse au chocolat \**

