

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 : 6,20 €

Vin de paille : 6,70 €

Vin jaune : 6,70 €

Absinthe (2cl) : 6,00 €

Pontarlier (2cl) : 3,50 €

Macvin : 5,70 €

Pontiane : 3,50 €

Nos apéritifs
régionaux

Menu jurassien

24,50 € net



Salade verte,
Comté,
jambon, noix

*Terrine du Chef **

ou

*Salade Comtoise **

~~~~~

*Jambon braisé au Macvin \**

*Pommes frites*

*ou*

*Truite du vivier meunière \**

*Tagliatelles maison*

~~~~~

*Tarte aux pommes **

ou

Dame blanche

Menu

Randonneur

32,00 € net

*Tarte au Comté des Chauvins et amandes **

ou

Duo de jambon fumé de pays

Jambon cuit fumé maison, jambon fumé cru de pays

ou

*Millefeuille aux champignons **

~~~~~

*Steak aux cinq poivres \**

*Pommes de terre rôties et légumes de saison*

*ou*

*Assiette franc-comtoise \**

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

*ou*

*Truite du vivier*

*mijotée au vin blanc du Jura \**

*Tagliatelles maison et légumes de saison*

~~~~~

Dessert

Menu Logis du Jura

38,00 € 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 \**

*Tagliatelles maison et légumes de saison*

*ou*

*Entrecôte à la forestière \**

*Pommes de terre rôties et légumes de saison*

*ou*

*Emincé de magret de canard grillé*

*à la plancha\**

*Pommes de terre rôties et légumes de saison*

~~~~~

Assortiment de fromages de notre région

~~~~~

*Dessert*



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



www.tripadvisor.fr

## *Menu Dégustation*

**43,50 € net**

*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 **

Pommes de terre rôties et légumes de saison

ou

*Volaille fermière au vin jaune et morilles **

Pommes de terre rôties et légumes de saison

ou

Filets de perche

*beurre blanc citronné **

Pommes frites

~~~~~

*Assortiment de fromages de notre région*

~~~~~

Dessert

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



Menus Enfant

8,60 € net



*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 \**

\* Fait maison 

Tout changement de plat dans les menus entraînera un supplément