

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

(2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly)

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

40,50 € 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 saint-pierre à la crème de morilles \**

*Tagliatelles maison et légumes de saison*

*ou*

*Filets de perche*

*beurre blanc citronné \**

*Pommes frites*

*ou*

*Entrecôte à la forestière \**

*Pommes de terre rôties et légumes de saison*

*ou*

*Volaille fermière au Vin jaune et morilles\**

*Pommes de terre rôties et légumes de saison*

~~~~~

Assortiment de fromages de notre région

~~~~~

*Dessert*



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

# Menus Enfant

**8,60 € net**  
(maximum 10 ans)



*Aiguillettes croustillantes  
de poulet frites  
ou  
Jambon frites  
ou  
Steak haché frites  
~~~~~  
Glace 1 boule
ou
Mousse au chocolat **



13,90 € net
(maximum 12 ans)

*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