

*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 du pays Grandvaillier à Saint-laurent.*
  - *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.*

Vin de paille : 7,20 €

Cocktail maison : 6,70 €  
(crème de myrtille, vin pétillant)

Absinthe (2cl) : 6,20 €

Vin jaune : 6,80 €

Macvin : 5,80 €

Pontarlier (2cl) : 4,20 €

Pontiane : 4,20 €

*Pour accompagner votre apéritif, nous vous proposons un assortiment de charcuteries maison*  
7€

*Nos apéritifs*  
*régionaux*

# Menu du marché



Salade verte,  
Comté,  
jambon, noix

**25,50 € net**

Servi uniquement le midi

Du lundi au vendredi

(hors jours fériés)

**Terrine du Chef \***

ou

**Salade Comtoise \***

~~~~~

**Aiguillettes de volaille au Macvin \***

Pommes frites

ou

**Truite du vivier meunière \***

Tagliatelles maison

~~~~~

**Tarte aux pommes \***

ou

**Dame blanche**

(2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly)

## Menu Tradition

**33,50 € net**

**Tarte Franc-comtoise \***

(Quiche agrémentée de saucisse fumée maison et Comté)

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

**Araignée de porc au Côtes du Jura Poulsard\***

Pommes de terre rôties et légumes de saison

ou

**Truite du vivier**

**mijotée au vin blanc du Jura \***

Tagliatelles maison et légumes de saison

~~~~~

**Dessert**

**Tout changement dans les menus entraînera un supplément**

\* Fait maison 

# *Menu Logis du Jura*

**39,80 € net** (sans fromage)

**41,80 € net** (avec fromage)

*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, crème de Vin Jaune \**

*Tagliatelles maison et légumes de saison*

*ou*

*Faux-filet 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*

~~~~~

*Dessert*



*Tout changement dans les menus entrainera un supplément*

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

# Menus Enfant

**9,50 € net**  
(maximum 10 ans)



*Aiguillettes croustillantes  
de poulet frites  
ou  
Jambon frites  
ou  
Steak haché frites*

~~~~~  
*Glace 1 boule barbe à papa  
ou  
Mousse au chocolat \**



**14,70 € 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 (2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly)  
ou  
Mousse au chocolat \**

\* Fait maison ㄱ

*Tout changement dans les menus entraînera un supplément*