

Toute l'équipe de l'Auberge du Herisson 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 Grandvallier à Saint-laurent
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.

Vin de paille : 7,90 €

Cocktail maison : 6,80 €
(crème de myrtille, vin pétillant)

Vin jaune : 7,00 €

Absinthe (2cl) : 6,20 €

Macvin : 5,80 €

Pontarlier (2cl) : 4,50 €

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

25,90 € 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

34,90 € net

Madeleines Franc-comtoise *

*(Madeleines parfumées Comté et saucisse fumée,
crème au Comté)*

ou

Duo de jambon fumé de pays

Jambon cuit fumé maison, jambon fumé cru de pays

ou

Feuilleté 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

* Fait maison



**Nos menus ne sont pas
modifiables**



Menu Grenouilles

42,00 € net

*Millefeuille aux champignons **

ou

*Terrine du Chef **

ou

*Tarte au Comté et amandes **

~~~~~

**30 grenouilles \***

*Cuisson au beurre*

**(Service en 2 temps)**

~~~~~

*Soufflé glacé au Vin Jaune **

ou

*Panna cotta au coulis de fruits exotiques **

ou

*Tarte aux myrtilles **

Nos menus ne sont pas modifiables

** Fait maison*



Menu Logis du Jura

41,20 € net (sans fromage)

43,20 € net (avec fromage)

*Foie gras de canard
et son confit d'oignons **

ou

*Gratinée d'escargots de Bourgogne au Morbier **

ou

*Assiette de poissons fumés par nos soins **
(saumon et truite fumés)

~~~~~

*Filet de sandre, crème de morilles \**

*Tagliatelles maison et légumes de saison*

*ou*

*Magret de canard,  
jus réduit au miel du Jura \**  
*Pommes de terre rôties et légumes de saison*

*ou*

*Volaille fermière au Vin Jaune et morilles \**

*Pommes de terre rôties et légumes de saison*

~~~~~

Duo de fromages de notre région

~~~~~

*Dessert*



# Menus Enfant

**9,80 € net**

(maximum 10 ans)

**Aiguillettes croustillantes  
de poulet frites**

**ou**

**Jambon frites**

**ou**

**Steak haché frites**

~~~~~

Glace 1 boule

(vanille, framboise, chocolat, citron)

ou

Mousse au chocolat *



14,90 € 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**

~~~~~

La Dame blanche des petits

(1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly)

ou

Mousse au chocolat *

* Fait maison 台

Nos menus ne sont pas modifiables