

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 : 6,80 €

Cocktail maison : 6,50 €
(crème de myrtille, vin pétillant)

Absinthe (2cl) : 6,00 €

Vin jaune : 6,80 €

Macvin : 5,80 €

Pontarlier (2cl) : 4,00 €

Pontiane : 4,00 €

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 *

~~~~~

**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 Tradition

33,00 € net

**Madeleine Franc-comtoise,
Sauce au 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 Grenouilles

38,50 € 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*

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

*\* Fait maison*



# Menu Logis du Jura

**39,50 € net** (sans fromage)

**41,50 € 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

Lobe de ris de veau aux morilles

Pommes de terre rôties et légumes de saison

~~~~~

*Duo de fromages de notre région*

~~~~~

Dessert



Tout changement de plat dans les menus entrainera un supplément

www.france-voyage.com

Menus Enfant

9,30 € 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 \**



**14,50 € 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