

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 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 : 7,50 €

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

25,80 € 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

34,50 € net

Crème brûlée 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 \***

Gratin de pommes de terre et légumes de saison

ou

**Carré de porc à la moutarde à l'ancienne\***

Gratin de pommes de terre et légumes de saison

ou

**Truite du vivier**

**mijotée au vin blanc du Jura \***

Tagliatelles maison et légumes de saison

~~~~~

Dessert

Nos menus ne sont pas modifiables



Menu Grenouilles

40,50 € net

*Millefeuille aux champignons **

ou

*Terrine du Chef **

ou

*Tarte au Comté et amandes**

~~~~~

**15 grenouilles \***

*Cuisson au beurre*

~~~~~

15 grenouilles *

Cuisson au beurre

~~~~~

**Sélection de 3 desserts  
du jour**

**Nos menus ne sont pas modifiables**

*\* Fait maison*



# Menu Logis du Jura

**40,80 € net** (sans fromage)

**42,80 € 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 saint-pierre, crème de morilles **

Tagliatelles maison et légumes de saison

ou

*Emincé de magret de canard
aux griottines de Fougerolles **
Gratin de pommes de terre et légumes de saison

ou

*Volaille fermière au Vin Jaune et morilles **

Gratin de pommes de terre et légumes de saison

~~~~~

*Duo de fromages de notre région*

~~~~~

Dessert



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  
(vanille, framboise, chocolat, citron)  
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 (2boules vanille, sauce chocolat, chantilly)*

ou

*Mousse au chocolat \**

\* Fait maison 

**Nos menus ne sont pas modifiables**