



*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 :*

- Comté, Morbier, Bleu de Gex, beurre : Fruitière des Chauvins à Grande Rivière.*
- Les légumes proviennent de la région de Louhans.*
- Les truites : pisciculture des Rivières à Morez.*
- Le porc qui entre dans la fabrication de nos charcuteries : élevage Mottet à Poligny.*

### *Nos apéritifs régionaux*

Cocktail maison 4,90 €

Vin de paille (5 cl) 5,90 €

Absinthe (2 cl) 5,90 €

Vin jaune (5 cl) 5,90 €

Pontiane (5 cl) 3,10 €

Macvin (5 cl) 4,30 €

Pontarlier (2 cl) 3,10 €

# Menus



## Menu jurassien

17,80 € net

*Terrine de foie de volaille maison*  
ou  
*Assortiment de crudités*  
ou  
*Salade composée*  
~~~~~  
*Poulet fumé maison*  
ou  
*Truite du vivier meunière*  
ou  
*Jambon braisé au Macvin*  
ou  
*Filet de colin sauce beurre blanc*  
ou  
*Steack frites*  
~~~~~  
*Assiette de fromages régionaux*  
ou  
*Fromage blanc*  
ou  
*Glace 2 boules*  
ou  
*Tarte aux pommes (maison)*



## Menu fromage

19,80 € net

*Fondue au Comté des Chauvins*  
ou  
*Tartiflette*  
*(au Comté, au Morbier, au Reblochon ou au Bleu de Gex)*  
ou  
*Plateau de fromages à volonté*  
~~~~~  
*Salade verte*  
~~~~~  
*Dessert*

## Menu randonneur

22,80 € net

*Salade Comtoise*  
ou  
*Tarte au Comté et amandes*  
ou  
*Terrine du Chef au Marc du Jura*  
ou  
*Jambon cuit fumé maison*  
~~~~~  
*Assiette franc-comtoise*  
*(Pommes de terre, saucisse Montbéliarde, cancoillote chaude)*  
ou  
*Truite poêlée au vin blanc du Jura*  
ou  
*Steack au Comté*  
ou  
*Carré de porc à la moutarde à l'ancienne*  
~~~~~  
*Assiette de fromages régionaux*  
ou  
*Dessert*

Salade verte,  
Comté,  
jambon, noix

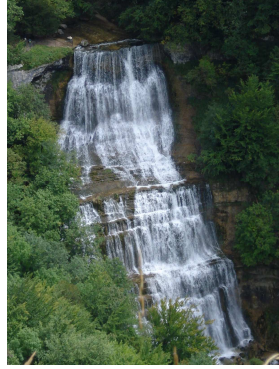
## Menu logis du Jura du terroir

27,50 € net

Salade verte,  
sauce  
Montbéliarde, lard  
fumé, Bleu de Gex

*Salade jurassienne*  
ou  
*Gratinée d'escargots au Morbier*  
ou  
*Duo de jambon de pays*  
ou  
*Croûte aux champignons*  
~~~~~  
*Truite au vin jaune*  
ou  
*Langue de bœuf fumée maison*  
ou  
*Faux filet à la crème de Bleu de Gex*  
~~~~~  
*Plateau de fromages*  
~~~~~  
*Dessert*





## Menu Dégustation

**33,00 € net**

*1 entrée, 1 plat + fromage et dessert*

**43,00 € net**

*2 entrées, 1 plat + fromage et dessert*

~~~~~

*Saumon frais fumé par nos soins*

*ou*

*Foie gras de canard au vin jaune (maison)*

~~~~~

*Feuilleté de St Jacques, émulsion au Macvin*

*ou*

*Cassiolette d'escargots aux morilles*

*ou*

*Gratin de queues d'écrevisses*

*ou*

*Gambas flambées au Pontarlier anis*

~~~~~

*Magret de canard aux griottines de Fougerolles*

*ou*

*Filets de perche de lac*

*ou*

*Coq au vin jaune et morilles*

*ou*

*Tournedos aux morilles*

~~~~~

*Plateau de fromages*

~~~~~

*Dessert*

## Menu Découverte

**29,50 € net**

*Mijotée d'escargots au Savagnin*

*ou*

*Croûte aux morilles*

*ou*

*Salade gourmande aux queues d'écrevisses*

*ou*

*Assiette de poissons fumés*

*ou*

*Poêlée de St Jacques au vin jaune*

~~~~~

*Noix de veau rôtie, jus réduit au Macvin*

*ou*

*Gigot d'agneau grillé aux herbes*

*ou*

*Tournedos de magret de canard grillés*

*ou*

*Filet de sandre à la crème de morilles*

*ou*

*Entrecôte à la forestière*

~~~~~

*Plateau de fromages*

~~~~~

*Dessert*

