



Bienvenue

à l'Hôtel Restaurant de l'Ain

L'établissement vous propose des produits frais, de saison et de la région.

Elaborés avec goût nous espérons éveiller vos papilles avec les plats que nous vous proposons.

Bonne dégustation et bon repas.

*Hôtel Restaurant de l'Ain
18 place de la fontaine
39130 Pont-de-Poitte
03 84 48 30 16
contact@hoteldelain.com*

Nous pouvons parfois être en rupture sur certains produits merci de votre compréhension.



**Label certifié par l'Etat garantissant que les plats
Sont confectionnés sur place avec des produits frais et de saison.**

Prix 2018 de l'Innovation

Pour accompagner vos entrées
nous vous proposons :

Un verre de You Bulles 5,50 €

(Au Pontarlier, vin jaune, ou la
cuvée spéciale Hôtel de l'Ain
au paillette d'Or)

Nos Entrées

Douzaine d'escargots persillés
Crème de Pontarlier (Armand Guy)

15,00€

Mi- cuit de foie gras de canard
Noisettes grillées et pain d'épices

16€

Croûte aux champignons, morilles
*Et vin jaune**

**Le vin jaune c'est un savagnin vieilli 6 ans et 3 mois en fût de chêne.
La percée du Vin Jaune à lieu en février*

15,50€



Les morilles



Nos Salades

Salade de chèvre chaud

Salade verte, tomates cerises, toast de chèvre, oignon rouge

Entrée

7,50€

Repas

12€

Salade campagnarde

Salade, magret de canard fumé maison, œuf dur, tomates cerises, noix

8€

13€

En supplément (jambon ou comté ou œuf dur)

1.00€

Accompagnement Frites Maison 3 €

Franchement comtois

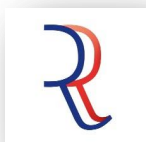
Fromager des clarines

La boîte chaude sans charcuterie

14€

La boîte chaude avec charcuterie

18€



Nous pouvons parfois être en rupture sur certains produits merci de votre compréhension.

Taxes et service inclus



Nos Viandes

Filet Mignon de cerf sauce grand veneur

18 €

Filet de cannette rôti, pommes caramélisées et romarin

16,50 €

*Râble de lapin farci
Aux champignons de nos sous-bois*

15,50 €

*Entrecôte race Montbéliarde (300 g)**

**Viande grasse*

18 €

Supplément morilles

6 €



Les chanterelles

Nos Poissons

*Noix de St Jacques, saucisse de Morteau
Et Risotto crémeux*

16 €

Truite meunière

- *Truite portion (entière)*

14 €

Truite au savagnin

- *Truite portion (entière)*

Le savagnin est un cépage jurassien, il est vieilli 2 ans en fût de chêne

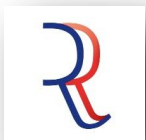
15,50 €

Pavé de saumon grillé et poireaux confits à l'orange

16,50 €

Nous proposons aussi une assiette végétarienne composée de légumes et féculents du jour

10 €



Nous pouvons parfois être en rupture sur certains produits merci de votre compréhension

Taxes et service inclus

Les Menus

Toutes demandes de changement dans les menus entraînent un supplément

Menu du Marché

Uniquement le midi du Lundi au jeudi
(Hors jours fériés)

Entrée du jour

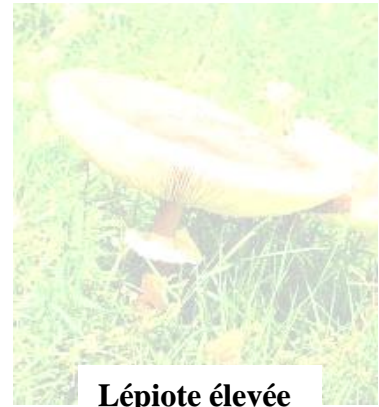
Plat du jour

Ou

Poisson du marché

Dessert du jour

15 €



Lépiote élevée

Menu de l'Ain

Douzaine d'escargots persillés

Crème de Pontarlier (Armand Guy)

Filet de cannette rôti,

Pommes caramélisées et romarin

Ou

Pavé de saumon grillé

Et poireaux confits à l'orange

Assiette de fromages régionaux

Dessert

34€

Menu jurassien

Salade campagnarde

Truite meunière

Ou

Râble de lapin farci aux
champignons de nos sous-bois

Assiette de fromages régionaux

Dessert

26 €



Notre équipe est à même de vous renseigner pour des accords mets et vins
pour un supplément de 17€/pers



Nous pouvons parfois être en rupture sur certains produits merci de votre compréhension
Taxes et service inclus

Menu gourmet

*Mi- cuit de foie gras de canard
Noisettes grillées et pain d'épices*

*Noix de St Jacques et saucisse de Morteau
Risotto crémeux*

Filet Mignon de cerf sauce grand veneur

Assiette de fromages régionaux

Dessert

46 €



Le Cèpe

*Notre équipe est à même de vous renseigner pour des accords mets et vins
pour un supplément de 20€/pers*



Menu pour p'tit chou

- 12 ans

Salade de croûton au comté

Filet de dinde à la crème

Ou

Poisson du marché

Glace 1 boule, chantilly

Ou

Faisselle nature

9€



Nous pouvons parfois être en rupture sur certains produits merci de votre compréhension
Taxes et service inclus

Présentation de nos différents fournisseurs Régionaux

Boulangerie Au Fournil de Manon situé à Pont de Poitte (39130)
(Pains, pains aux céréales)

Le P'tit Pontois situé à Pont de Poitte (39130)
(Fruits et légumes)

Fruits Primeurs Bonnefoy Louhans (71500)
(Fruits et Légumes)

Fruitère à comté de Largillay situé à Pont de Poitte (39130)
(Fromages proposés dans les menus)

Jurabeille Saffloz (39130)
(Miel du Jura)

La chèvrerie Janick Maronnat Montrond (39300)
(Fromage de chèvres)

Agence Canard situé à Pupillin (39600)
(Morilles et champignons forestiers)

Pisciculture Beuque situé à Marigna sur Valouse (39240)
(Poissons de rivières, filets de rouget, cuisses de grenouilles)

Boucherie Debouche situé à Pont de Poitte (39130)
(Charcuteries et viandes)

Les éleveurs de la Chevillote situé à Besançon (25000)
(Bœuf, veau, agneau, volaille, gibier)

Charcuterie Droz Vincent situé à Gilley (25650)
(Jambon, saucisse de Morteau, jambon cru, jésus, brési)