



Bienvenue

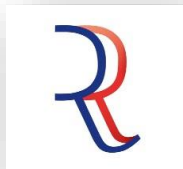
Aux rives de l'Ain

*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*



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

Nous pouvons être parfois en rupture de stock, merci de votre compréhension

Les entrées :

<i>Mi-cuit de foie gras de canard chutney pommes épicées et pain d'épices</i>	16.00 €
<i>Macaron de chèvre au Miel de Sapin Effiloché de jambon cru (Chèvrerie de la vallée verte et Miel de Jurabeille)</i>	12.00 €
<i>Douzaine d'Escargots persillée au Pontarlier (Emile Pernot et Fils et Escargots de la Trémontagne)</i>	15.00 €
<i>Croûte aux champignons, Morilles et Vin Jaune</i>	14.50 €
<i>Salade campagnarde (Salade verte, magret fumé maison, œuf dur, tomates cerises , noix)</i>	10.00 €

(Le vin jaune est un savagnin vieillit 6 ans et 3 mois en fût de chêne. La percée a lieu en Février)

Le Franchement Comtois

<i>La Boîte Chaude sans Charcuterie</i>	14.00€
<i>La Boîte Chaude avec Charcuterie</i>	20.00 €

Les Viandes :

<i>Parmentier de Cerf aux Trompettes de la mort Sauce Grand-Veneur</i>	18.50 €
<i>Râble de lapin aux Noisettes grillées, jus réduit</i>	16.00 €
<i>Magret de canard rôti Miel et Bière du Jura (Miel de Jurabeille et Bière de l'Origine du Monde)</i>	17.00 €

Les Poissons :

<i>Noix de St Jacques à la truffe de Bourgogne</i>	20.00 €
<i>Truite en portefeuille (Pisciculture Beuque)</i>	16.00 €
<i>Filet de Sandre crème de Savagnin</i>	18.00 €

(Le Savagnin est un cépage de la Région, il est vieilli en fût de chêne durant 3 ans)

Nous proposons aussi une assiette végétarienne 12.00 €

Nous pouvons être parfois en rupture de stock, merci de votre compréhension



Les menus

Toutes demandes de changement dans les menus entraînent un supplément, merci de votre compréhension

Menu Jurassien

Salade Campagnarde

Truite en portefeuille

Ou

Râble de lapin aux Noisettes

Assiette de deux fromages

Dessert

26.50 €

Menu de l'Ain

Douzaine d'Escargots persillée au Pontarlier

Filet de Sandre crème de Savagnin

Ou

Magret de canard Miel et Bière du Jura

Assiette de trois fromages

Dessert

37 €

Menu Gourmet

Mi-cuit de foie gras de canard
chutney pommes épicées et pain d'épices

Noix de St Jacques risotto à la truffe de
Bourgogne

Parmentier de Cerf aux Trompettes de la Mort
sauce Grand-Veneur

Assiette de trois fromages

Dessert

48 €

Menu P'tit Chou

Petite salade
Croûton de Comté

Filet de dinde à la crème

Glace 1 boule, chantilly

Ou

Faisselle

10 €



Nous pouvons être parfois en rupture de stock, merci de votre compréhension

Présentation de nos différents fournisseurs Régionaux

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

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

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

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

Jurabeille à Saffloz (39130)
(Miel du Jura)

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

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

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

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

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

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

Les Escargots de la Trémontagne à Nanchez (39150)
(Escargots)