

Les entrées

- | | |
|--|---------|
| ☰ <i>Le Foie gras frais mi-cuit poché au naturel, fleur de sel et condiment mangue gingembre</i> | |
| <i>Petit pain de campagne au Cacao</i> | 16.50 € |
| ☰ <i>Foie gras chaud poêlé aux cassis de la Maison Perreux</i> | |
| <i>Pink lady d'une nuit pochée</i> | 22.80 € |
| ☰ <i>Assiette de jambon cru fumé et Terrine de foies de Volaille maison</i> | 9.90 € |
| ☰ <i>Nem de Langue fumée au Comté, Petite salade à l'huile de noix</i> | 11.20 € |
| ☰ <i>Tartare de truite fumée maison assaisonné à notre façon</i> | |
| <i>Sur un sablé au Comté</i> | 14.50 € |
| ☰ <i>Petits filets de Truites blancs, coulis d'écrevisses au Savagnin</i> | 14.90 € |
| ☰ <i>Cassolette d'Ecrevisses aux Morilles et Savagnin</i> | 17.50 € |
| ☰ <i>La Croûte Avec des Morilles à la crème</i> | 13.90 € |
| ☰ <i>La croûte Que des Morilles à la crème</i> | 21.50 € |
| ☰ <i>Les noix de Saint Jacques lardées, Mousseline de topinambours,</i> | |
| <i>Réduction d'une meurette</i> | 21.50 € |
| ☰ <i>Petite salade de chèvre chaud de la ferme de Rotsy</i> | 10.60 € |

Les Plats

<i>Filets de Perche meunière et pommes frites</i>	16.90 €
☞ <i>Grosse Truite du Moulin de Pierre au Savagnin</i>	19.30 €
☞ <i>Aïoli de Cabillaud mi salée et ses légumes frais</i>	19.20 €
☞ <i>Risotto de Saint Jacques rôties, au Safran et vieux Comté</i>	20.90 €
☞ <i>Escalope de veau Franc comtoise</i>	17.90 €
☞ <i>Filet de Canette rôti, échalotes confites au miel du Jura</i>	
<i>Et vin de Trousseau</i>	18.20 €
☞ <i>Entrecôte avec sa poêlée de champignons à la crème</i>	20.30 €
☞ <i>Filet de Bœuf poêlé, beurre vigneron</i>	22.70 €
☞ <i>Tournedos aux Morilles</i>	30.80 €

Les gibiers et Suggestions d'automne

- | | |
|--|---------|
| ☰ Gambas « Black Tiger » poêlées aux ananas et Macvin, | |
| <i>Tagliatelles fraîches</i> | 18.50 € |
| <i>Tartare de bœuf Charolais « au couteau » à notre façon, pommes frites</i> | 18.60 € |
| ☰ Cassolette de cèpes persillés | 12.80 € |
| | |
| ☰ Pavé de biche cuit à basse température et ses cèpes persillés | |
| <i>Sauce grande veneur</i> | 21.50 € |
| ☰ Le civet de cerf maison en cocotte aux trompettes | 17.80 € |
| ☰ L'épaule de Sanglier confite en feuille de chou sur une polenta | |
| <i>Aux trompettes, réduction d'une sauce Poivrade</i> | 18.50 € |
| ☰ Pavé de selle d'agneau aux girolles fraîches persillées | 21.90 € |

Nos fromages affinés

- | | |
|---|--------|
| ☰ Assiette de fromages comtois | 5.90 € |
| ☰ Fromage blanc de campagne salé ou sucré | 6.70 € |
| ☰ Plateau de fromages | 8.80 € |

Nos desserts maison



Pour le menu Logis du Terroir

☰ Tarte aux fruits	4.70 €
☰ Coupe de glace	5.70 €
☰ Palette des trois sorbets maison	6.90 €
☰ Carré chocolat caraïbe, confit et sorbet d'oranges amères	6.70 €
☰ Salade de fruits frais et son sorbet maison	6.80 €
☰ Soufflé glacé au Vert Sapin, coulis de griottes	7.20 €

Pour le menu Tradition

☰ Café gourmand (1 café et trois petits desserts)	7.70 €
☰ Crème brûlée à la pistache et Griottines	8.80 €
☰ Crèmeux aux marrons, poire pochée et crumble au noix et beurre ½ sel	8.80 €
☰ Baba maison au rhum arrangé, Sorbet Pina Colada et ananas confit	9.00 €

Pour le menu Saveur

☰ Moelleux au chocolat, crème anglaise *	9.30 €
☰ Le Trianon chocolat praliné et son verre de Rhum ambré « Dzama » (2cl)	9.50 €
☰ Pomme d'une nuit farcie aux morilles, caramel et Glace aux Noix *	9.80 €

Nos coupes glacées maison

☰ Coupe tutti frutti (Salade de fruits, 2 boules de sorbet et meringue)	7.20 €
☰ Coupe des îles (Ananas frais, glace rhum raisin, sorbet fruits de la passion, chantilly)	8.20 €
☰ Coupe du Bois Dormant (Griottines, glace vanille, glace absinthe, chantilly)	9.30 €

*Les desserts suivis d'un * sont à commander de préférence en début de repas*



443 route de Pontarlier. 39300 CHAMPAGNOLE. Tél +33(0)3.84.52.66.66. . Fax +33 (0)3.84.52.66.67

- hotel@bois-dormant.com - www.bois-dormant.com

