

Les entrées

☰ <i>Le Foie gras frais mi cuit poché au Poulsard et poivre de cassis</i>	
<i>Et son pain « bucheron » toasté</i>	16.10 €
☰ <i>Foie gras chaud poêlé aux cèpes persillés</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>	10.80 €
☰ <i>Tartare de truite fumée maison assaisonné à notre façon</i>	
<i>Sur un sablé au Comté</i>	14.20 €
☰ <i>Petits filets de Truites blancs, coulis d'écrevisses au Savagnin</i>	14.90 €
☰ <i>Cassolette d'Ecrevisses aux Morilles et Savagnin</i>	16.80 €
☰ <i>La Croûte avec des Morilles à la crème</i>	13.90 €
☰ <i>La croûte Que des Morilles à la crème</i>	21.20 €
☰ <i>Les noix de Saint Jacques rôties au lard paysan,</i>	
<i>velouté crémeux de topinambours et tuile aux noisettes</i>	21.50 €
☰ <i>Petite salade de chèvre chaud de la ferme de Rotsy</i>	10.30 €



Les Plats

<i>Filets de Perche meunière et pommes frites</i>	16.50 €
☞ <i>Grosse Truite du Moulin de Pierre au Savagnin</i>	19.30 €
☞ <i>Aïoli de Cabillaud mi-salé et ses légumes frais</i>	18.80 €
☞ <i>Risotto de Saint Jacques rôties, au Safran et vieux Comté</i>	20.80 €
☞ <i>Escalope de veau Franc comtoise</i>	17.50 €
☞ <i>Filet de Canette rôti poires pochée au chardonnay et fleur de sureau, son jus corsé</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 du moment

- ☞ *Gratin d'andouillette à la graine de moutarde et pomme de terre*

En robe des Champs au sel de Guérande

15.80 €
- ☞ *Gambas « Black Tiger » flambées au Pontarlier Anis*

Et sa Mousseline de butternut aux graines torrifiées

19.70 €
- Tartare de bœuf Charolais « au couteau » à notre façon et ses pommes frites*

18.60 €
- ☞ *Rossini de Dos de Cabillaud Rôti aux cèpes, crème balsamique maison*

21.80 €
- ☞ *Pavé de biche en croute de praliné de cèpes et cèpes persillés*

Sauce grande veneur

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*

Aux trompettes, réduction d'une sauce Poivrade

18.50 €
- ☞ *Cocotte de coq aux morilles et Vin Jaune*

28.50 €

Nos fromages affinés

- ☞ *Assiette de fromages comtois*

5.70 €
- ☞ *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	6.70 €
☞ Terrine glacée au chocolat Blanc et Noir	6.70 €
☞ Salade de fruits frais et son sorbet maison	6.70 €
☞ Soufflé glacé au Vert Sapin, coulis de griottes	6.70 €

Pour le menu Tradition

☞ Crème brûlée aux petits raisins golden marinés au Macvin	8.20 €
☞ Café gourmand (1 café et trois petits desserts)	7.70 €
☞ Déclinaison autour de la figue	8.80 €
☞ Baba maison au rhum arrangé, Sorbet Pina Colada et ananas confit	9.00 €

Pour le menu Saveur

☞ Pain perdu et griottines poêlées, glace à la bière	9.10 €
☞ Moelleux au chocolat, crème anglaise *	9.30 €
☞ Assiette gourmande	9.30 €
☞ 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

