



Les entrées

Le foie gras frais :

En Mi cuit : aux épices douces et pain de campagne maison	14.00
Chaud : Et sa poêlée de cerises fraîches, sirupeux à la bière du Jura à la griottines	22.00
Servi avec son verre de macvin rouge	23.00

Le fumé du Jura :

Assiette de jambon cru fumé et terrines de foie de volaille maison	9.70
Nem de langue fumée au comté, petite salade à l'huile de noix	10.50

La Mer et Les rivières :

Filet de truite fumée par nos soins blinis « aux Gaudes de Chaussin », fenouil confit	13.20
Petits filets de truites blancs, crème de savagnin	14.30
Cassolette d'écrevisses aux morilles et savagnin	14.80
Brochette de noix de saint jacques et gambas, chutney de tomates à la graine de moutarde noire	18.00
Langoustines poêlées et cannelloni farci à la mousseline de saint jacques au comté, réduction crémeuse au vin de paille	18.50

Les champignons :

En Croûte avec des morilles à la crème	13.50
En croûte Que des morilles à la crème	20.60

Les fromages :

Petite salade de chèvre chaud, la ferme de Rotsy	9.80
--	------

Le Bois Dormant - Hôtel Restaurant
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





Les Plats

Filets de perches meunière et pommes frites	15.20
Grosse truite du Moulin de Pierre au savagnin	17.80
Aïoli de cabillaud mi-salé et ses légumes frais	17.80
Risotto de saint jacques rôties, au safran et vieux Comté	18.70

Escalope de veau Franc-comtoise	16.20
Magret de canard rôti, poire et jus réduit au Trousseau	16.50
Entrecôte avec sa poêlée de champignons à la crème	19.50
Filet de bœuf poêlé beurre vigneron	21.00
Tournedos aux morilles	29.50

Desserts à commander en début de repas :

Assiette gourmande	9.00
Moelleux au chocolat crème anglaise	9.00
Petit entremet à la banane, caramel de morilles, glace aux noix	9.50

Le Bois Dormant - Hôtel Restaurant
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





La saison des girolles

Carpaccio de melon de nos régions, sirupeux au vert sapin et jambon Serrano	12.50
Cassolette de girolles persillées	12.80
Risotto Arborio aux girolles Mortero juste saisie et copeaux de vieux comté	20.00

Filet de Fera du Léman et ses girolles persillées	18.80
Rossini de Cabillaud aux girolles, crème balsamique	21.50
Parmentier de cuisse de canard confite et son aligot au comté, jus au Trousseau	16.80
Cocotte de coq aux morilles et vin jaune	22.00
Pavé de selle d'agneau en croûte d'herbes aux girolles fraîches, jus au romarin	23.00
Entrecôte de race « Angus » aux girolles fraîches	25.00
Cocotte de ris de veau poêlés et son risotto Arborio aux girolles	26.50

Nos fromages affinés

Assiette de fromages comtois	5.50
Fromage blanc de campagne salé ou sucré	6.50
Plateau de fromages	8.50

Le Bois Dormant - Hôtel Restaurant
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





Nos desserts maison

Pour le menu à 25.30 €

Tarte aux fruits	4.50
Coupe de glace	5.50
Palette des trois sorbets maison	6.50
Terrine de chocolat Blanc et Noir	6.50
Salade de fruits frais et son sorbet maison	6.50
Soufflé glacé au macvin	6.50

Pour le menu à 35,80 €

Crème brûlée à la vanille Bourbon	7.50
Café gourmand (1 café et trois petits desserts)	7.50
Baba maison au rhum arrangé, sorbet pina Colada et ananas confit	8.00
Feuilletine de fraises et son coulis	8.50
Tartelette frangipane pistache, Abricots pochés à la vanille et sorbet chocolat	8.50

Pour le menu à 49.70€

Pana cota aux framboises sablé breton, coulis et sorbet passion	9.00
Moelleux au chocolat, crème anglaise	9.00
Pêche pochée au rosé du Jura, Cerises fraîches, madeleine et sorbet violette	9.00
Assiette gourmande	9.00
Petit entremet à la banane, caramel de morilles, glace aux noix	9.50

Nos coupes glacées maison

Coupe tutti frutti (Salade de fruits, 2 boules de sorbet et meringue)	7.00
Coupe des îles (Ananas frais, glace rhum raisin, sorbet fruits de la passion, chantilly)	8.00
Coupe du Bois Dormant (Griottines, glace vanille, glace absinthe, chantilly)	9.00

Le Bois Dormant - Hôtel Restaurant
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

