



Les entrées

Le foie gras frais :

En Mi en gelée de mangues épicées et sa petite baguette aux fruits secs	15.70
Chaud aux abricots confits et sa réduction de bière, du jura Millefleurs	22.70
Servi avec son verre de macvin rouge	23.80

Le fumé du Jura :

Assiette de jambon cru fumé et terrines de foie de volaille maison	9.90
Nem de langue fumée au comté, petite salade à l'huile de noix	10.80

La Mer et Les rivières :

Pana Cotta au basilic et citron vert sur son sablé aux olives truite fumée maison et Avruga	13.60
Petits filets de truites blancs, crème de savagnin	14.70
Cassolette d'écrevisses aux morilles et savagnin	15.50
Langoustines poêlées et gaspacho de tomates « cœur de bœuf » toasts à la tapenade maison	18.20
Noix de saint jacques poêlées au beurre de Granny Smith	18.60

Les champignons :

En Croûte avec des morilles à la crème	13.90
En croûte Que des morilles à la crème	21.20

Les fromages :

Petite salade de chèvre chaud, la ferme de Rotsy	10.30
--	-------



Les Plats

Filets de perches meunière et pommes frites	16.20
Grosse truite du Moulin de Pierre au savagnin	18.40
Aïoli de cabillaud mi-salé et ses légumes frais	18.40
Risotto de saint jacques rôties, au safran et vieux Comté	19.30

Escalope de veau Franc-comtoise	16.70
Magret de canard rôti, poire et jus réduit au Trousseau	17.00
Entrecôte avec sa poêlée de champignons à la crème	19.90
Filet de bœuf poêlé beurre vigneron	21.70
Tournedos aux morilles	30.40

Desserts à commander en début de repas :

Assiette gourmande	9.30
Moelleux au chocolat crème anglaise	9.30
Petit entremet à la banane, caramel de morilles, glace aux noix	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 suggestions de l'été et les girolles

Carpaccio de melon et sa réduction aux bourgeons de sapin effiloché de jambon Serrano	12.80
Cassolette de cèpes ou girolles fraîches persillées	13.50
Risotto Arborio aux girolles Morceau juste saisie et copeaux de vieux comté	19.60

Filet de fera de nos lacs aux girolles fraîches, jus de volaille réduit	20.70
Entrecôte aux cèpes ou girolles	21.00
Rossini de Cabillaud aux girolles, crème balsamique	22.20

Parmentier de cuisse de canard confite et son écrasée de pomme de terre au comté	18.90
Pavé de selle d'agneau en croûte d'herbes et ses girolles, jus au thym frais	23.70
Cocotte de coq au morilles et vin jaune	25.10
Cocotte de ris de veau poêlés et son risotto Arborio aux girolles	27.30

Nos fromages affinés

Assiette de fromages comtois	5.70
Fromage blanc de campagne salé ou sucré	6.70
Plateau de fromages	8.80

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





Nos desserts maison

Pour le menu à 26.10 €

Tarte aux fruits	4.70
Coupe de glace	5.70
Palette des trois sorbets maison	6.70
Terrine de chocolat Blanc et Noir	6.70
Salade de fruits frais et son sorbet maison	6.70
Soufflé glacé au macvin	6.70

Pour le menu à 36.90 €

Crème brûlée à la vanille Bourbon	7.70
Café gourmand (1 café et trois petits desserts)	7.70
Mojito façon pâtissier et son sorbet citron cumin	8.20
Meringue fourrée à la crème fraîche, kiwi et fruits du moment	8.80
Feuilletine de fraises et son coulis	8.80

Pour le menu à 51.40 €

Baba maison au rhum arrangé, sorbet pina colada et ananas confit	9.00
Moelleux au chocolat, crème anglaise	9.30
Tartelette amandine aux abricots rôtis à la vanille et sa crème glacée Saint Domingue	9.30
Assiette gourmande	9.30
Petit entremet à la banane, caramel de morilles, 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

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

