



Les entrées

Le foie gras frais :

- | | |
|--|-------|
| ☞ Mi cuit en gelée de mangue épicée
et sa petite baguette aux fruits secs | 15.70 |
| ☞ Chaud aux endives confites et pain perdu,
caramel de vert sapin | 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 :

- | | |
|--|-------|
| ☞ Rouleau de truite fumée maison farci à la mousseline
de chèvre frais et son croustillant aux gaudes | 13.60 |
| ☞ Petits filets de truites blancs, crème de savagnin | 14.70 |
| ☞ Cassolette d'écrevisses aux morilles et savagnin | 15.50 |
| ☞ Noix de saint jacques au lard paysan
et son velouté de panais émulsionné à l'huile de noisette | 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



Les suggestions de l'automne et les gibiers

☞	Cassolette de chanterelles d'automne fraîches persillés	13.50
☞	Tartare de bœuf charolais « au couteau » à notre façon et ses pommes frites maison	18.00
☞	Entrecôte poêlée aux chanterelles d'automne fraîches persillées	21.50
☞	Rossini de cabillaud aux chanterelles d'automne crème balsamique	22.20
☞	Cocotte de ris de veau poêlés et son risotto Arborio aux chanterelles d'automne	27.30

☞	Cocotte de civet de cerf aux trompettes	17.00
☞	Parmentier de cuisse de lièvre et son écrasée de pommes de terre aux châtaignes, jus corsé	18.90
☞	Dos de biche au « poivre long-genièvre » chanterelles d'automne et sa sauce grand veneur	24.90

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
☺	Crèmeux Amaretto-Mascarpone, marmelade et sorbet clémentines	8.20
☺	Meringue fourrée à la crème fraîche, kiwi et fruits du moment	8.80
☺	Cheese Cake glacé au chocolat, et fèves de Tonka gelée de griottes et glace au Gianduja	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
☺	Macaron « façon Belle-Hélène »	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

