



☰ Menu tradition à 36,90 €

Escargots comtois émulsion crémeuse ail persil,
gâteau à la morteau et comté

Ou

Rouleau de truite fumée maison farci à la mousseline de chèvre frais
et son croustillant aux gaudes

Ou

Marbré de foie gras de canard et magret fumé
et sa compotée de poire trousseau et badiane

Cassolette d'écrevisses au vin jaune et morilles

Ou

Parmentier de cuisse de lièvre
et son écrasée de pomme de terre aux châtaignes

Ou

Escalope de veau Franc-comtoise

Assiette d'affinés Comtois

Carte des desserts

☰ Menu logis terroir à 26,10 €

Buffet de hors d'œuvre

Ou

Moelleux de mont d'or et morteau,
petit mesclun au vinaigre balsamique blanc et vin jaune

Cocotte de civet de cerf aux trompettes

Ou

Faux filet poêlé, et champignons à la crème

Ou

Petits filets de truites blancs, crème de savagnin

Assiette d'affinés comtois

Carte des desserts

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





☰ Menu saveur à 51,40 €

Petites mises en bouche du moment

Noix de saint jacques au lard paysan
et son velouté de panais émulsionné à l'huile de noisette

Ou

Mi cuit de foie gras de canard en gelée de mangue épicée
et sa petite baguette aux fruits secs

Rossini de cabillaud aux cèpes, crème balsamique

Ou

Pavé de selle d'agneau en croûte d'herbes, jus au thym frais

Ou

Choix dans notre carte des gibiers

Assiette d'affinés comtois

Assiette des trois desserts gourmands

Ou

Choix dans la carte des desserts

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





☺ Menu du jour à 19,50 €

Tous les jours au déjeuner et au dîner sauf week end et jours fériés

Buffet de hors d'œuvre
Ou
Terrine de foie de volaille maison et ses condiments

Echine de porc comtois pochée 24h au comté
et son ragoût de lentilles à la sauge
Ou
Plat du jour

Tarte aux fruits
ou
Dessert du jour

☺ Menu enfant à 13,20 €

Buffet de hors d'œuvre
Escalope de volaille
à la crème avec des frites
Coupe de glace

Ou à votre choix
1 plat à la carte en 1/2 portion 1/2 tarif.

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
☺	Tartelette « Amandina » aux griottes, glace au lait d'amande	8.20
☺	Meringue fourrée à la crème fraîche, kiwi et fruits du moment	8.80
☺	Pana cota maison sur sablé épais, compote de figes fraîches au vin d'épices	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

