

Saint Valentin Gourmande

Au Bois Gourmand

En mise en bouche

Le petit risotto crémeux de homard au mascarpone et légumes de saison

*Le dos de truite fumée, fenouil confit et crème légère au raifort,
Vinaigrette aigre douce au miel de sapin, muesli salé*

Ou

*Le foie gras poché au naturel, relish de concombre à l'oignon,
Poires pochées au Maury et poivre long,
Pain d'épices maison*

Afrique du Sud « Chenin », 2016, Domaine Gold Mountains

*Le filet de lieu jaune vapeur beurre blanc au « Villa Chambre d'Amour »,
Mousseline de panais à l'huile de noisette,
Petits légumes glacés au jus de viande*

Vin de France « Villa Chambre d'Amour », 2017, Maison Lionel Osmin et Cie

Ou

*Le paleron de veau base température et sa crème de morilles au Vin Jaune,
Crème brûlée de pomme de terre au caramel de cèpes*

Côtes du Jura « Trousseau », 2016, Domaine Hubert Clavelin et Fils

*Notre sélection de 3 fromages de la fromagerie Janin,
Chutney de butternut à l'orange*

Arbois « Réserve », 2015, Domaine Jean-Louis Tissot

*Le biscuit feuillantine au crémeux Gianduja,
Pink lady façon pomme d'amour, opaline au chocolat,
Sorbet clémentine et coulis passion*

Bière « Griottines », Brasserie Rouget de Lisle ou Crémant du Jura Rosé, Domaine Désiré-Petit

62 € par personne

Ou

75 € par personne avec un accord mets et vins de notre sommelier

Tarifs Taxes et service compris

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

