



# Notre Carte de Pâques

## Les Entrées

<i>La croûte aux champignons des bois et morilles</i>	13.90 €
<i>Les asperges fraîches vinaigrette à notre façon et son œuf poché</i>	14.20€
<i>Le dos de truite fumée par nos soins, crème légère au raifort, Choux blanc acidulé et miel de sapin Sorbet au citron vert</i>	14.50 €
<i>La brioche au comté et Morteau et escargots comtois, bouillon persillé crémeux Aux senteurs d'Absinthe</i>	15.20 €
<i>Le pressé de foie gras et dos de chevreuil au et miel de sapin, pain d'épices maison aux fruits secs</i>	16.70€
<i>L'escalope de foie gras chaud poêlée au praliné de cèpes Pomme d'une nuit confite dans un bouillon au vin d'épices</i>	21.00 €

## Les Poissons et Les Viandes garnies

<i>Le coussin de saumon à la mousseline de sole et son coulis d'écrevisses au Savagnin</i>	17.50 €
<i>Le filet de volaille fermière cuit lentement façon « Poule au pot » au Vin Jaune, brisure de morilles</i>	18.50€
<i>Le pavé de selle d'agneau et son crumble au comté Son jus au thym frais</i>	19.70 €
<i>Le dos de « Skrei » rôti nage d'écrevisses, Asperges au vin Jaune</i>	19.90 €
<i>L'entrecôte forestière et trompettes</i>	19.90 €
<i>Le filet mignon de veau cuit à basse température, Crème de morilles au Vin Jaune</i>	22.00 €



# Menu Gourmand de Pâques à 53.90 €

*En mise en bouche*

*La minestrone de légumes confit, langoustine pochée à la  
Vapeur, tuile au comté et pistou à l'ail des ours*

\*\*\*\*\*

*Le foie gras au naturel, relish de concombre au vinaigre de cidre et curcuma frais  
Petit pain de campagne*

*Ou*

*Le dos de truite fumée par nos soins, crème légère au raifort,  
Choux blanc acidulé et miel de sapin  
Sorbet au yuzu*

\*\*\*\*\*

*Le dos de « Skrei » rôti nage d'écrevisses,  
Asperges au vin Jaune*

*Ou*

*Le filet mignon de veau cuit à basse température,  
Crème de morilles au Vin Jaune*

\*\*\*\*\*

*L'assiette de fromages*

*(Chèvre frais du Jura, comté de 18 Mois, cancoillotte maison aux noix et macvin, bleu de la Marre)*

\*\*\*\*\*

*L'assiette gourmande de Pâques*

## Menu enfant à 13.20€



*La petite salade composée*

\*\*\*

*L'escalope de volaille à la crème  
Avec des pommes frites*

\*\*\*

*Le Trianon chocolat praliné*

# *Menu Tradition de Pâques à 39.50 €*



*La petite mise en bouche de Pâques*

\*\*\*\*\*

*Les asperges fraîches vinaigrette à notre façon  
Et son œuf poché*

*Ou*

*La brioche au comté et morteau et escargots comtois, bouillon persillé  
crémeux aux senteurs d'Absinthe*

*Ou*

*Le pressé de foie gras et dos de chevreuil au  
et miel de sapin, pain d'épices maison aux fruits secs*

\*\*\*\*\*

*Le pavé de selle d'agneau et son confit de pomme – oignons rouges  
Son jus au thym frais*

*Ou*

*Le filet de volaille fermière cuit lentement façon  
« Poule au pot » au Vin Jaune, brisure de morilles*

*Ou*

*Le coussin de saumon et Saint-Jacques à la mousseline de sole  
et son coulis d'écrevisses au Savagnin*

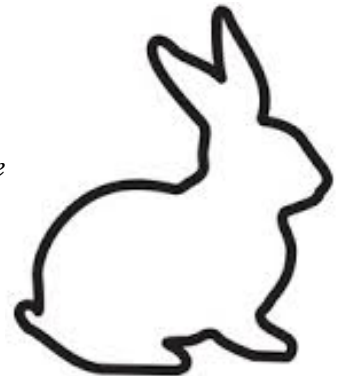
\*\*\*\*\*

*L'assiette de fromages comtois*

*(Comté 18 Mois, cancoillotte maison aux noix et macvin, bleu de*

\*\*\*\*\*

*Le dessert gourmand de Pâques*



*Toute l'équipe du Bois Gourmand vous  
souhaite une excellente journée de pâques*