



Les Entrées

- | | |
|--|---------|
| ☞ Foie gras frais mi- cuit poché au naturel, chutney de figues, noix et macvin,
petit pavé de campagne | 17.70 € |
| ☞ Foie gras chaud poêlé aux Shiitake des serres de Ney,
condiment Passion | 22.80 € |
| ☞ Assiette de jambon cru fumé et terrine de foies de volaille maison | 10.20 € |
| ☞ Nem de langue fumée au comté, petite salade à l'huile de noix | 11.20 € |
| ☞ Tartare de truite fumée maison assaisonné à notre façon,
sur un sablé au Comté | 14.50 € |
| ☞ Petits filets de truites blancs, coulis d'écrevisses au Savagnin | 14.90 € |
| ☞ Cassolette d'écrevisses aux morilles et savagnin | 17.80 € |
| ☞ Croûte Avec des morilles à la crème | 14.20 € |
| ☞ croûte Que des morilles à la crème | 21.50 € |
| ☞ Noix de saint jacques poêlées, mousseline de panais à la poire,
croustillant à la noisette, Vinaigrette de pays | 21.00 € |
| ☞ Petite salade de chèvre chaud de la ferme de Rotsy au miel de sapin,
tomates confites à notre façon | 12.00 € |

Tarifs toutes taxes et service compris

Allergies, régime alimentaire : nous sommes à votre écoute, et tenons à disposition la liste des produits utilisés.

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 Plats

<i>Filets de perche meunière et pommes frites</i>	16.90 €
☰ <i>Grosse truite du Moulin de pierre au savagnin</i>	20.50 €
☰ <i>Aïoli de cabillaud mi salé et ses légumes frais</i>	19.20 €
☰ <i>Risotto de Saint Jacques rôties, crème de safran, copeaux de vieux comté</i>	20.90 €
☰ <i>Escalope de veau Franc-comtoise</i>	17.90 €
☰ <i>Magret de canard aux Pink Lady, pochée au vin de Trousseau</i>	20.50 €
☰ <i>Entrecôte avec sa poêlée de champignons à la crème</i>	22.30 €
☰ <i>Filet de bœuf poêlé, beurre vigneron</i>	22.70 €
☰ <i>Tournedos aux morilles</i>	31.20 €

Tarifs toutes taxes et service compris

Allergies, régime alimentaire : nous sommes à votre écoute, et tenons à disposition la liste des produits utilisés.

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 d'automne et les gibiers

☞ <i>Queues de gambas en persillade à notre façon aux senteurs de Pontarlier, tagliatelles fraîches</i>	<i>18.50 €</i>
<i>Tartare de bœuf Charolais « au couteau » à notre façon, pommes frites</i>	<i>18.60 €</i>
☞ <i>Risotto de Ris d'agneau juste saisi aux pleurotes persillées des serres de Ney</i>	<i>21.00 €</i>
☞ <i>Pavé de selle d'agneau aux pleurotes persillées des serres de Ney</i>	<i>22.00 €</i>
☞ <i>Cocotte de civet de cerf aux trompettes</i>	<i>18.50 €</i>
☞ <i>Filet mignon de sanglier cuit lentement et son relish de betterave fraîche</i>	<i>19.70 €</i>
☞ <i>Pavé de biche au praliné et cèpes persillés, sauce grand veneur</i>	<i>21.50 €</i>

Nos fromages affinés

☞ <i>Assiette de fromages comtois</i>	<i>5.90 €</i>
☞ <i>Fromage blanc de campagne salé ou sucré</i>	<i>6.00 €</i>
☞ <i>Plateau de fromages</i>	<i>8.80 €</i>

Tarifs toutes taxes et service compris

Allergies, régime alimentaire : nous sommes à votre écoute, et tenons à disposition la liste des produits utilisés.

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