



LE BOIS DORMANT G O U R M A N D

Les Entrées

Salade de Chèvre Chaud de la ferme de Rotsy, gratiné au Pesto Rosso, Vinaigrette aigre douce au Curry 16.50 €

Croûte aux Morilles à la Crème Fraîche 23.50 €

Terrine de Volaille fermière, senteurs de Truffe et Foie Gras, Chutney de Griottes aux Épices douces et Trousseau, Pain Bun's and Roll 21.50 €

Tataki de Longe de Thon, Pêches rôties au Gingembre, Truite de la petite montagne au Sésame, Roquette et Légumes croquants 18.70 €

Chaud froid de Noix de Saint-Jacques et Gambas, Salade de Girolles et Tomates cerises au Caramel Balsamique et Mangue 23.00 €

Allergies et Régimes alimentaires :

Nous sommes à votre écoute, précisez-nous vos besoins, nous saurons adapter la composition d'un plat.

Notre brigade s'applique pour vous proposer une cuisine de saison faite maison, avec des produits d'ici et d'ailleurs.

Veuillez nous excuser si un produit manque à la carte.

En salle, nous sommes là pour vous orienter dans vos choix de mets et de vins, afin de satisfaire vos envies.

Tous nos plats sont « fait maison »
élaborés sur place à partir de produits bruts.

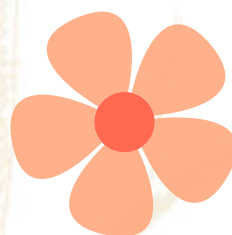


LE BOIS DORMANT G O U R M A N D

Les Poissons

Filets de Perches meunière au beurre de Nozeroy	21.50 €
Grosse Truite du Moulin de Pierre au Vin Jaune	27.50 €
Dos de Cabillaud vapeur façon Aioli, assortiment de Légumes cuits vapeur	24.50 €


Les Viandes




Filet de Bœuf poêlé, beurre vigneron (beurre aux échalotes et au vin rouge)	26.00 €
Tournedos aux Morilles	36.00 €
Escalope de Veau à la Franc-Comtoise (avec jambon cru de pays et crème fraîche, gratiné au comté)	21.80 €
Magret de Canard, Melon poêlé au miel d'acacia Jus au «Cœur de Pinot » du château de Quintigny	23.00 €
Pavé de Selle d'Agneau cuit à basse température Girolles fraîches et jus au thym frais	30.00 €



L'été est là !

-  Burrata, Tomates cerises et Courgettes jaunes confites, Espuma de Tomates et Pesto de fanes de Carottes 18.00 €
- Tartare de Bœuf Charolais « au couteau » assaisonné à notre façon, servi avec Frites et Salade Verte 23.00 €
- Carpaccio de Bœuf, Sauce « Chimichurri » maison, copeaux de Comté et petits croûtons 23.00 €
- Filet de Fera de nos lacs aux Girolles 25.00 €

Les Risottos

-  Risotto végétarien aux Girolles persillées et Légumes du moment 22.00 €
- Risotto aux Noix de Saint-Jacques poêlées, sauce au Safran, copeaux de Vieux Comté 24.50 €

Les Fromages

- Assiette de Fromages affinés comtois 8.50 €
- Fromage blanc : poivre et sel ou sucré (miel, coulis) 6.50 €

Menu Tradition à 45 €

Tataki de Longe de Thon, Pêches rôties au Gingembre,
Truite de la petite montagne au Sésame,
Roquette et Légumes croquants

Ou

Terrine de Volaille fermière, senteurs de Truffe et
Foie gras Chutney de Griottes aux Épices douces et
Trousseau, Pain Bun's and roll

Cassolette d'Écrevisses et Sot-l'y-laisse de Volaille
au Savagnin et aux Morilles

Ou

Suprême de Volaille fermière pochée au lait de Sauge
aux Morilles et Vin Jaune

Assiette de fromages

&

Dessert au choix à la carte

Allergies, régime alimentaire : nous sommes à votre disposition
pour vous proposer les plats adaptés.

Menu Logis Terroir à 33.50 €

Petite Charlotte au Caillé de Fromage de Chèvre, Miel
et Petit pois, Pastrami de Bœuf fumé

Ou

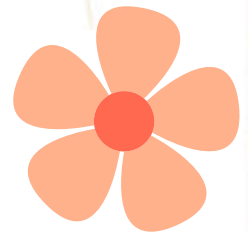
Carpaccio de Melon, Jambon cru de pays,
Sorbet maison Tomates, Griottines

Noix de Joue de Porc confite aux Petits Raisins au Macvin,
Rösti de Pommes de terre au Fromage blanc

Ou

Pavé de Sandre en Croûte de Morteau et Comté,
Crème de Savagnin au beurre de Nozeroy

Dessert au choix à la carte



Allergies, régime alimentaire : nous sommes à votre disposition
pour vous proposer les plats adaptés.



LE BOIS
DORMANT
G O U R M A N D

Menu Bambin à 13.50 €
Jusqu'à 10 ans

Assortiment de Charcuteries

Petits Filets de Perches avec Frites ou Légumes

Glaces ou Sorbets maison (2 boules)
ou Dessert du jour

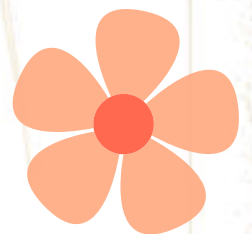
Formule Enfant Sage

Un plat au choix à la carte en demi-portion à demi-tarif

Menu du jour à 19.80 €

Tous les jours au déjeuner et au dîner
Sauf week-end et jours fériés

Allergies, régime alimentaire : nous sommes à votre disposition
pour vous proposer les plats adaptés.





LE BOIS DORMANT G O U R M A N D

Les Desserts Maison

Pour le menu Logis

Salade de Fruits frais et Sorbet maison	8.00 €
Trilogie de Sorbets maison	8.80 €
Feuillantine de Fraises et Chantilly végétale vanillée	9.00 €

Pour le menu Tradition

Tous les desserts du menu Logis au choix et...

Crème brûlée au Caramel et Abricots poêlés	9.20 €
Pêche rôtie, Riz au lait et Sablé épais, Crumble au Chocolat blanc	9.50 €

Pour tous les Gourmands

Moelleux au Chocolat, Crème anglaise maison (Temps de cuisson à prévoir)	11.00 €
Le gros Macaron, crémeux au lait d'Amande Et Framboises fraîches	11.00 €
Café ou Thé très gourmand	10.00 €

Merci de commander votre dessert en début de repas



LE BOIS DORMANT

G O U R M A N D

Nous tenons chers clients à vous remercier pour votre confiance et votre fidélité.

Nous remercions également nos fournisseurs et nos partenaires de chaque instant.

Voici nos producteurs de la région :

La beurrerie de Nozeroy

Les fruits et légumes :

Maison Bonnefoy à Louhans

Les poissons :

Margain Marée à Dole

La pisciculture Beauque à Maigna-sur-Valouse

La pisciculture Moulin de Pierre à Ney

Les viandes :

Les éleveurs de la Chevillotte à Besançon

Viande Nature Jura à Équevillon

Les fromages :

Le Chèvre de la Ferme de Rosty à Lemuy

Le Comté de la fruitière de Loulle

Le Morbier de la fruitière de

Château-des-prés

Sélection d'autres fromages affinés

Par Marc JANIN, MOF à Champagnole

La fromagerie des Grand Prés à Montrond

Pour prolonger la gourmandise
Chez vous à la maison sans faire la cuisine,
Notre chef Alexandre vous propose ses recettes
en conserves stérilisées

Les Bocaux du Bois Dormant