









Les Entrées




- | | |
|---|---------|
|   Salade mêlée et son croustillant de brick au Saint-Marcelin, confit de tomates cerises, oignons rouges et granny smith, jambon cru de pays | 18.30 € |
|   Croûte aux morilles à la crème au vin jaune | 25.00 € |
|  Finger de foie gras au macvin, chutney fraise/rhubarbe au gingembre, baguette au fruits secs | 23.50 € |
|  Millefeuille d'écrevisses et truite fumée maison au tartare d'avocat, mouillette de focaccia, vinaigrette citron-granny smith | 22.50 € |
|  Pressé de tomate fraîche, cœur de burrata et jambon cru de pays, huile de basilic et chips de pain à l'ail confit | 18.00 € |
|  Asperges blanches vapeurs, vinaigrette du Bois Dormant et crumble au vieux comté et herbes fraîches | 18.50 € |

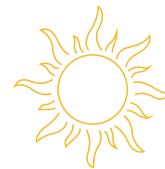


Allergies et Régimes alimentaires :

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** produite **ici**, 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**.

Ce logo  en face de chaque plat vous garantit que les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.





Les Poissons

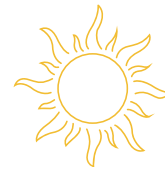


- | | |
|---|---------|
| ☞ Filets de perche meunière au beurre de Nozeroy
et sa sauce tartare maison | 25.20 € |
| ☞ Grosse truite du Moulin de Pierre au vin jaune | 28.50 € |
| ☞☞ Gambas flambées au wok de légumes
et nouilles chinoises façon thaï sauce teriyaki | 24.00 € |

Les Viandes



- | | |
|---|---------|
| ☞ Travers de porc fermier, mariné caramélisé maison | 26.00 € |
| ☞ Canon d'onglet de boeuf façon "tigre qui pleure" | 33.00 € |
| ☞☞ Cordon bleu d'escalope de veau à la franc-comtoise
(Avec jambon cru de pays et comté et beurre de cacahuètes) | 24.00 € |
| ☞☞ Canon de volaille de bresse farcie aux morilles et vin jaune | 32.00 € |



Les suggestions du moment



- | | | |
|---|---|---------|
| ☰ | Gaspacho concombre/avocats et feta, huile de coriandre, tuile au sésame | 17.50 € |
| ☰ | Tartare de bœuf à notre façon et ces pickles maison au vinaigre de cidre | 25.00 € |
| ☰ | Tartelette de noix de saint-jacques rôties et caviar d'aubergine maison et vinaigrette au vinaigre balsamique | 22.00€ |
| ☰ | Joue de bœuf confite 12 heures au gingembre et trousseau | 22.00 € |
| ☰ | Filet de cannette façon "bichontan" jus gastrique à l'orange sanguine et vin rosé du Jura | 25.00 € |
| ☰ | Pavé de selle d'agneau, poêlée de champignons du moments, et sa sauce satay | 31.00 € |

Les Risottas



- | | | |
|---|--|---------|
| ☰ | Risotto végétarien au sorgho, aux champignons et légumes du moment | 25.00 € |
| ☰ | Risotto aux Noix de Saint-Jacques poêlées, sauce au Safran et copeaux de vieux comté | 24.50 € |



Menu Gourmand à 49€



Millefeuille d'écrevisses et truite fumée maison au tartare
d'avocat, mouillette de focaccia,
vinaigrette citron-granny smith

Ou

Finger de foie gras au macvin, chutney fraise/rhubarbe au
gingembre, baguette au fruits secs

Filet de bar juste saisi, jus de crustacés
et asperges rôties

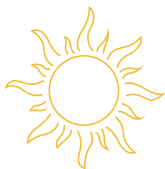
Ou

Filet de cannette façon "binchotan", jus gastrique à
l'orange sanguine et vin rosé du Jura

Assiette de fromages

Desserts aux choix à la carte pour le menu Gourmand





☰ *Menu Saveurs d'Ici à 38.50 €*



Pressé de tomate fraîche , cœur de burrata et jambon cru de pays , huile de basilic et chips de pain à l'ail confit

Ou

Terrine de cuisse de canard confite aux graine de courge gelée de cassis à la pomme et chutney figues oignons rouges

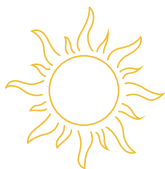
Joue de bœuf confite 12 heures au gingembre et au trousseau

Ou

Filet de sandre en croute printanière
risotto de sorgho, crème homardine au vin jaune

Dessert aux choix à la carte pour le menu Saveur d'ici





Les Fromages



Assiette de fromages affinés comtois	8.50 €
Fromage blanc : salé ou sucré (miel, coulis)	6.50 €

Les Desserts Maison



Pour le menu Saveur d'ici

Salade de fruits frais du moment et sorbet maison	8.90 €
Sablé épais, crémeux basilic/citron vert et tartares de fraises fraîches et son sorbet	10.50€
Crème brûlée aux framboises fraîches et pistache	10.50 €
Croustillant aux sésames de sorbets Maison	10.00 €

Pour le menu Gourmand

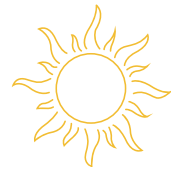
Tous les desserts du menu Saveur d'ici au choix et...

Baba maison trempé dans un sirop léger au rhum brun , ananas confit et chantilly coco	12.00 €
Dôme caramel cœur aux abricots sur un biscuit moelleux au chocolat blanc	12.00 €

Pour toujours plus de douceur...

Café ou Thé très gourmand	11.50 €
Moelleux au chocolat noir, crème anglaise aux gousses de vanille, (temps de cuisson à prévoir)	12.80 €
Tartelette au confit de banane et caramel au beurre salé, ganache chocolat au lait et fève de tonka	13.00 €

Merci de commander votre dessert en début de repas.



Menu Bambin à 13.50 €

Jusqu'à 10 ans



Assortiment de charcuterie

Petits filets de perche avec frites ou légumes

Glaces ou sorbets maison (2 boules)
ou dessert du jour

Formule Enfant Sage



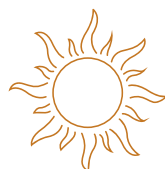
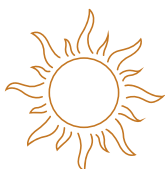
Un plat aux choix à la carte en demi-portion à demi-tarif.

Menu du jour 19.80 €



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

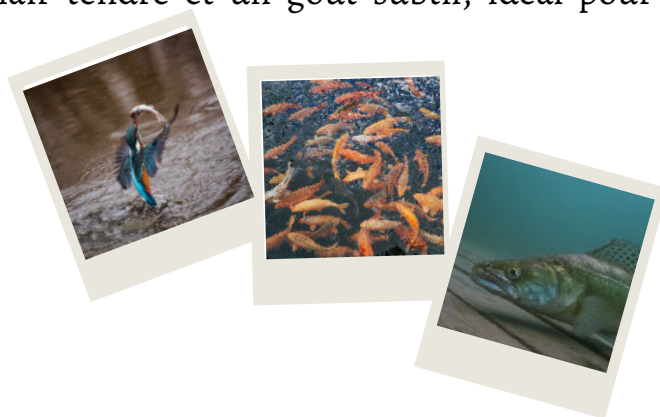
Allergies, régimes alimentaires : nous sommes à votre disposition pour vous proposer les plats adaptés.



L'histoire de nos poissons



Les poissons sont des produits de saison particulièrement appréciés durant l'été, pour leur légèreté, leur finesse et leur richesse en nutriments. Ils trouvent parfaitement leur place dans une cuisine estivale, saine et savoureuse. On les retrouve dans nos régions issus de la pêche de lac ou de rivière ; ou dans des conditions naturelles qui permettent un élevage respectueux et de la qualité du produit. La pleine saison s'étend de mai à septembre, période durant laquelle les poissons offrent une chair tendre et un goût subtil, idéal pour les préparations fraîches et ensoleillées.



Nous tenons chers clients à vous remercier pour votre confiance et votre fidélité depuis 30 ans.

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

Voici nos producteurs régionaux :

Les poissons :

La pisciculture Beauque à Marigna-sur-Valouse

La pisciculture du Moulin de Pierre à Ney

Les fruits et légumes :

Bonnefoylouhans

Les viandes :

Les éleveurs de la Chevillotte à Besançon

Viande Nature Jura à Maison Chazal Équevillon Produit Bleu Blanc Coeur

Les B.O.F

(Beurre, Oeuf, Fromage)

Le Chèvre de la Ferme de Rosty à Lemuy

Le Comté de la fruitière d'arbois

Morbier de la fruitière d'Arbois

La Beurrerie de Nozeroy

Pour prolonger la gourmandise,
Chez vous à la maison sans faire de la cuisine,
Notre chef Alexandre vous propose ses recettes conserves stérilisées
"Les Bocaux du Bois Dormant" à retrouver à l'accueil

