









Les Entrées

-   Salade de Chèvre chaud de chez Rotsy, 16.80 €
Pain aux Noix et sa Confiture de Figue et Crumble
-  Pain Perdu Forestier, Crème de lard au Vin Jaune 17.00 €
-  Terrine de Volaille Fermière, au Fois Gras et Senteurs de Truffe, 22.00 €
 Chutney de Mangue épicée, Pain Bun's and Roll
-  Tataki de Longe de Thon maison, Crémeux aux poivre du Sichuan 19.00 €
Légumes croquants, Tuile dentelle au miel et piment d'Espelette,
"Leche de Tigre" du Pérou
-   Velouté de Butternut aux éclats de caramel et châtaignes grillées 16.50 €


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**.

Veillez 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 Perches meunière au Beurre de Nozeroy 21.80 €
- ☞ Grosse Truite du Moulin de Pierre au Vin Jaune 28.00€
- ☞☞ Aïoli de Cabillaud et assortiment de Légumes cuits vapeur 25.00 €

Les Viandes

- ☞☞ Filet de Bœuf poêlé, Beurre Vigneron 26.00 €
- ☞☞ Tournedos aux Morilles 36.00 €
- ☞☞ Escalope de Veau à la Franc-Comtoise 22.00 €
(avec jambon cru de pays et crème fraîche, gratiné au comté)
- ☞☞ Magret de Canard poêlé aux Kumquats confits,
Réduction de Sangria au Vin du Jura et Grand Marnier® 23.50 €
- ☞ Pavé de Selle d'Agneau cuite à basse température
aux Cèpes frais et persillés 30.00 €

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

La saison des gibiers

Les suggestions du moment

- ☞ Tagliatelles aux Gambas et Fenouil confit flambé au Pontarlier Anis® 21.00 €
- ☞☞☞ Noix de Saint-Jacques, Royale de Poireaux,
Beurre de “Granny Smith” et Tuile au Sésame Noir 25.00 €
- ☞ Pavé de Cerf en Croûte de Praliné de Cèpes,
Sauce Grand Veneur 25.00 €
- ☞ Civet d’Épaule de Cerf Maison aux Trompettes 21.00 €

Les Risottos

- ☞☞☞☞☞ Risotto Végétarien aux Cèpes Frais 20.50 €
- ☞☞☞ 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 : salé ou sucré (miel, coulis) 6.50 €

Menu Tradition à 45 €

☎️☎️ Tataki de Longe de Thon maison,
Crèmeux au poivre de Sichuan,
Légumes croquants, “Leche de Tigre” du Pérou

Ou

☎️ Terrine de Volaille Fermière, Senteurs de Truffe
et Foie Gras, Chutney de Mangue épicée,
Pain Bun’s and Roll

☎️ Cassolette d’Écrevisses et Sot-L’y-Laisse de Volaille
au Savagnin et Morilles

Ou

☎️ Pavé de Cerf en Croûte de Praliné de Cèpes,
Sauce Grand Veneur

Assiette de Fromages

Dessert au choix à la carte

Menu Logis Terroir à 33.50 €

☞ Pain Perdu Forestier
à la Crème de Lard au Vin Jaune

Ou

☞ Blinis de Mont d'or à la Saucisse de Morteau,
Méli-mélo de salade,
Vinaigrette Aigre-Douce et Curry

☞ Civet d'Épaule de Cerf Maison aux Trompettes

Ou

☞ Filet de Truite du "Moulin de Pierre" Vapeur,
Crème d'ail à l'Absinthe et Ciboulette.

Dessert au choix à la carte

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

Les Desserts Maison

Pour le menu Logis

- 🍷☞ Salade de Fruits frais et Sorbet maison 7.80 €
- ☞ Trilogie de Sorbets maison 8.50 €
- 🍷☞ Pavlova coco exotique de notre Pâtissière 8.50 €

Pour le menu Tradition

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

- 🍷☞ Crème Brûlée à la façon d'un Vin Chaud aux Agrumes 9.20 €
- ☞ Tartelette poire/vanille/caramel au beurre salé et Fève de Tonka 9.90 €

Pour tous les Gourmands

- ☞ Moelleux au chocolat, Crème anglaise 10.00 €
(temps de cuisson à prévoir)
- ☞ Muffin spécial "Régime Sportif à IG bas" 10.00 €
(Banane, flocon d'avoine, fromage blanc et beurre de cacahuète)
- ☞ "Snickers" revisité au beurre salé et sa glace vanille 11.00 €
- ☞ Café ou Thé très gourmand 10.00 €
- ☞ Crémant du Jura très gourmand 14.00 €
- ☞ Irish coffee maison 9.50 €
- ☞ Shooter de Rhum arrangé maison 6.00€

**Merci de commander votre dessert en début de
repas**



LE BOIS
DORMANT
G O U R M A N D

Menu Bambin à 13.50 €
Jusqu'à 10 ans

Assortiment de charcuterie

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 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

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 Beuque à Marigna-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 à retrouver à l'accueil