







Les Entrées

- | | |
|---|---------|
|   Salade de « camchèvre » de la ferme de Rotsy, pain Focaccia
Confiture d'oignons, tomates cerises confites au sirop d'érable | 16.80 € |
|   Croûte aux morilles à la crème au Vin Jaune | 24.00 € |
|  Terrine de Volaille Fermière, au foie gras et senteurs de Truffe,
Confit de fruits aux Épices, pain Bun's and Roll | 22.00 € |
|  Tataki de Longe de Thon maison, Légumes croquants,
Crumble aux cacahuètes, Pistou d'épinards et tuile aux sésames | 19.00 € |


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** 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 (avec jambon cru de pays et crème fraîche, gratiné au comté)	22.00 €
☞☞ ☞ Magret de Canard rôti, poêlée de Melon au Vert Sapin, Réduction de Cœur de Pinot	23.50 €
☞ Pavé de Selle d'Agneau cuite lentement Condiments poivrons et Polenta aux fruits secs	30.00 €

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

Les suggestions du moment

- ☞ Nos Asperges fraîches vapeur, 18.00 €
Son emblématique vinaigrette maison
- ☞☞ Noix de Saint-Jacques, Crème brûlée et Beurre blanc aux asperges 25.00 €
fraîches, Chiffonnade de gourdin du Jura - Bleu blanc cœur-
- ☞☒ Burrata et houmous de carottes, 20.00 €
Légumes confits à l'huile d'olive
- ☞ Tartare de bœuf préparer par nos soins 23.00 €
Et sa petite salade verte en aigre douce au curry

Les Risottos

- ☞☒☞ Risotto Végétarien aux petits pois, fèves et asperges 22.00 €
- ☞☞ Risotto aux Noix de Saint-Jacques Poêlées, 24.50 €
Sauce au Safran, Copeaux de Vieux Comté

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,
Légumes croquants, crumble à la cacahuète
Pistou d'épinards et Tuile aux sésames

Ou

☞ Terrine de Volaille Fermière, Senteurs de Truffe
et Foie Gras, Confit de fruits aux Épices,
Pain Bun's and Roll

☞ Cassolette d'Écrevisses et Sot-L'y-Laisse de Volaille
au Savagnin et Morilles

Ou

☞ Pavé de Veau cuit à basse température
Crème de champignons frais du moment
au Vin Jaune

Assiette de Fromages

Dessert au choix à la carte

Menu Logis Terroir à 33.50 €

☞ Crèmeux aux petits pois, mousseline de caillé de fromage de chèvre au miel du Bois Dormant, Jésus de Morteau et tuile au comté

Ou

☞ Carpaccio de melon et son séché de Boeuf Charolais, griottes au Macvin maison et Sorbet d'une "Sangria Jurasienne"

☞ Coeur de Paleron de Boeuf Montbéliarde confit au Trousseau, Cannelonni aux carottes et oignons rouges, galette de pomme de terre à notre façon

Ou

☞ Ballotine de Truite et Brochet aux champignons de Paris gratiné au Morbier Sauce "Bonne femme au Vin Jaune"

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 €
- 🍷 ☞ Crème brûlée au parfum du moment 9.20 €

Pour le menu Tradition

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

- 🍷 ☞ Tartelette Amandine, mousseline au basilic, fraises fraîches 9.50 €
- ☞ Déclinaison autour de la Pistache et Framboise 10.00 €

Pour tous les Gourmands

- ☞ Fondant au Chocolat Noir ou Cœur Praliné, Crème anglaise 10.00 €
(temps de cuisson à prévoir)
- ☞ Smoothie Bowl aux fruits rouges, granola maison 10.00 €
- ☞ Douceur façon "mojito" et son sorbet
- ☞ Café ou Thé très gourmand 11.00 €
- 🌱 ☞ Lemon cake au pavot, et son "eau maison détox" 10.00 €
- ☞ Irish coffee maison 10.00 €
- ☞ Shooter de Rhum arrangé maison 9.50 €

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 Grande-rivière

Sélection d'autres fromages affinés
Par Marc JANIN, MOF à Champagnele
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