





BOIS DORMANT GOURMAND

Les Entrées

  Salade de chèvre frais de la ferme de Röttsy, Pain Muesli et confiture d'oignons et tomates cerises confites. 17.30 €

  Croûte aux Morilles à la crème au Vin Jaune. 24.00 €

 Mi cuit de foie gras grillé à la truffe cèleri et vin jaune, chutney aux échalotes et fruit secs au Macvin. 22.00 €

 Tataki de longe de Thon maison, «kimchi» de chou chinois, émulsion de petits pois au gingembre et lait de coco, tuile de riz soufflé maison. 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.



←
Veillez trouver ci-joint notre tableau des allergènes en scannant ce QR code

Les Poissons

- ☞ Filets de Perche meunière au beurre de Nozeroy 22.00 €
- ☞ Grosse Truite du Moulin de Pierre au Vin Jaune 28.00 €
- ☞ ☞ Aioli de Cabillaud à l'ail noir et assortiment de légumes cuits vapeur 25.00 €

Les Viandes

- ☞ ☞ Le "merlan d'épaule" de bœuf français (± 180/ 200 gr) aux échalotes confites, Vin Blanc & Miel du Jura 28.00 €
- ☞ ☞ Tournedos aux Morilles 36.00 €
- ☞ ☞ Escalope de Veau à la franc-comtoise 22.00 €
Avec jambon cru de pays et crème fraîche, gratinée au Comté
- ☞ ☞ Magret de Canard rôti, échalotes confites au vin de trousseau et épices, Jus de viande corsé au Cœur de Pinot 23.50 €
- ☞ ☞ Pavé de Selle d'Agneau cuit lentement, au poivre de Sichuan et sa polenta crémeuse au curry et ses petits raisins 28.00 €

Les suggestions du moment

- ☞ Asperges fraîches vapeur, vinaigrette du Bois Dormant 16.80 €
- ☞ Tartare de bœuf sauce “chimichurri” aux herbes fraîches, et le poivre noir fumé maison et pickles de légumes. 23.00 €
- 🍷☞ Consommé d’asperges à l’anis vert, pois chiches et petits croûtons, Jésus de Morteau “Bleu Blanc Cœur” 18.00 €
- ☞ Noix de Saint Jacques et asperges, beurre de pamplemousse frais, Tuiles aux sésames 22.00 €
- ☞ Le Burger maison du moment 25.00 €
Pain à la pomme de terre, Effiloché de cuisse de canard confit pomme rhubarbe, sucrose, sauce barbecue maison au whisky, roquefort
- ☞ Bouillon thaï de crozets et gambas aux légumes croquants 22.00 €

Les Risottos

- 🌱☞ Risotto Végétarien aux morilles, céleri et asperges fraîches 22.50 €
- 🍷☞ Risotto aux Noix de Saint-Jacques poêlées, Sauce au Safran, copeaux de Vieux Comté 24.50 €

Menu Gourmand à 47.00 €

☞ Tataki de longe de Thon maison, «kimchi» de chou chinois, émulsion de petit pois aux gingembre et lait de coco, tuile de riz soufflé maison

Ou

☞ Mi cuit de foie gras grillé à la truffe cèleri et vin jaune, chutney aux échalotes et fruits secs au mac vin

Pain buns brioché

☞ Cassolette de Joue de Sandre aux écrevisses et morilles, crème homardine au savagnin

Ou

☞ Pavé de veau cuit à basse température aux morilles et vin jaune

Assiette de Fromages

Desserts aux choix à la carte pour le menu Gourmand

**LE BOIS
DORMANT**
G O U R M A N D

Menu Saveurs d'Ici à 36.00 €



☞ Terrine de volaille fermière à la saucisse de Morteau
Confit griottes / Oignons rouges au cœur de Pinot
Petite baguette fusette

Ou

☞ L'œuf de "plein air" façon cocotte aux champignons et
morbier à l'estragon,
Mouillette au beurre d'ail

☞ Pressé de joue de bœuf confite en meurette de
trousseau

Ou

☞ Filet de truite rose en vapeur du moulin de pierre
Beurre de Vin Jaune œuf de truite / Ciboulette fraîche







Dessert au 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 et Sorbet maison	7.80 €
 Sablé épais à la fleur de sel, crémeux au vert sapin, sorbet marmelade de fruits rouges	9.70 €
  Crème brûlée au "Jurameli"	9.50 €

Pour le menu Gourmand

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

 Feuilletine croustillante aux amandes et sorbet maison	11.00 €
 Baba maison au cointreau, confit d'orange légèrement amer, sorbet au citron "végétal" et sa sauce chocolat gingembre	11.00 €

Pour toujours plus de douceur...

 Moelleux au chocolat noir, crème anglaise aux gousses de vanille, (temps de cuisson à prévoir)	12.00 €
 Gros macaron maison et sa ganache au chocolat blanc et café, confit de poire au miel du Jura, Macvin et caramel beurre salé	11.50 €
 Café ou Thé très gourmand	11.00 €



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**

L'histoire de nos asperges

Les asperges sont des légumes de printemps délicats, cultivés principalement dans les sols légers et bien drainés. On les trouve principalement dans les régions tempérées, où elles bénéficient de conditions climatiques douces et d'une exposition au soleil.

Leur culture commence généralement au début du printemps, dès que les températures sont suffisamment élevées pour faire émerger les jeunes pousses. La saison des asperges se poursuit jusqu'à la fin du mois de juin, moment où elles atteignent leur pleine maturité.



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 :

Margain Marée à Dole
La pisciculture Beuque à Marigna-sur-Valouse
La pisciculture du Moulin de Pierre à Ney

Les fruits et légumes :

Prim'Frais à Champagnole

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 de Loulle

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