



## Les Entrées



-   Salade de brick au chèvre frais de la ferme de Röttsy, aux tomates cerises, oignons rouges à la crème balsamique, chorizo "Bellota". 17.80 €
-   Croûte aux Morilles à la crème au Vin Jaune. 24.00 €
-  Tataki de longe de Thon maison et tuile au citron vert, mousseline de brocoli au gingembre, salade de choux blancs au vinaigre de cidre et sésame noir. 19.00 €
-  Terrine de volaille fermière au foie gras, truffe et vin jaune, ketchup d'abricot et tomate jaune maison, petit pain bun's and roll. 22.00 €



### 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 Perche meunière au beurre de Nozeroy. 23.00 €
- ☞ Grosse Truite du Moulin de Pierre au Vin Jaune. 28.00 €
- ☞ ☞ Aïoli de Gambas et Noix de Saint-Jacques aux légumes cuits vapeur. 26.00 €

## Les Viandes



- ☞ ☞ Bavette de race irlandaise « Hereford » (+/- 220 gr) 26.80 €  
sauce « chimichuri » au poivre noir fumé.
- ☞ ☞ Tournedos aux Morilles. 36.00 €
- ☞ ☞ Escalope de Veau à la franc-comtoise. 22.50 €  
*Avec jambon cru de pays et crème fraîche, gratinée au Morbier*
- ☞ Magret de Canard rôti et jus de viande corsé au Cœur de Pinot 23.50 €  
pêches pochées dans un sirop au piment d'Espelette.
- ☞ ☞ Pavé de Selle d'Agneau cuit lentement, 27.00 €  
Crème de girolles au vin jaune.



## Les suggestions du moment



- ☞ Buratta à la truffe, pesto de poivrons rouges « del piquillos »  
Courgettes confites, jambon cru de pays et gressin. 18.80 €
- ☞ Tartare de bœuf au confit d'algues, câpres, cornichons et huile  
d'olive. 23.00 €
- 🌱☞ Gaspacho de tomate maison à la ricotta, huile de basilic  
et petits croûtons de focaccia. 18.00 €
- ☞ Brochette de Noix de Saint-Jacques rôties au lard paysan fumé  
de la maison « chazal » et salade de girolles au thym. 22.00 €
- ☞ Le Burger maison du moment. 25.00 €  
*Pain sarrasin/pavot, steak haché façon italienne du comptoir des viandes de  
Champagnole, pesto de poivrons, roquette, confit de tomate, pancetta et scamorza fumée.*
- ☞ Filet de Fera cuit sur Peau, poêlé aux girolles persillées. 28.00 €

## Les Risottos



- 🌱☞ Risotto végétarien aux girolles fraîches et légumes du moment. 22.50 €
- 🌱☞ Risotto aux Noix de Saint-Jacques poêlées, sauce au Safran et  
copeaux de vieux comté. 24.50 €



# Menu Gourmand à 48.00 €



Tataki de longe de Thon maison  
et mousseline de brocoli au gingembre,  
Salade de choux blancs au vinaigre de cidre et sésame noir,  
tuile au citron vert.

Ou

Terrine de volaille fermière au foie gras, truffe et vin jaune,  
Ketchup d'abricot et tomate jaune maison  
Petit pain bun's and roll.

\*\*\*

Cassolette de joues 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.



☰ *Menu Saveurs d'Ici à 36.80 €*



Carpaccio de melon au sirupeux de vert sapin,  
Jambon cru de pays,  
Sorbet d'une sangria jurassienne au Poulsard blanc.

Ou

Rouleau de chèvre frais aux petits pois,  
miel du Jura et Jésus de Morteau,  
Tuile au morbier.

\*\*\*

Suprême de volaille poché cuit lentement,  
Abricot confit au miel du jura  
et jus de viande au Mac Vin Rouge.

Ou

Filet de sandre rôti,  
Sauce vierge à notre façon aux œufs de truite et safran.

\*\*\*

Desserts 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.	8.50 €
☰ La feuillantine de fraises fraîches aux amandes et chantilly végétale.	9.70 €
☉ ☰ Crème brûlée à la liqueur de citron maison.	10.00 €
☉ ☰ Trilogie de sorbets Maison.	9.50 €

### Pour le menu Gourmand

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

☰ Sablé épais à la fleur de sel, crémeux rhubarbe, framboises fraîches et sorbet cassis.	11.50 €
☰ Baba maison poché au rhum ambré, confit de mangue et sorbet citron vert.	12.00 €

#### Pour toujours plus de douceur...

☰ Moelleux au chocolat noir, crème anglaise aux gousses de vanille, (temps de cuisson à prévoir).	12.00 €
☰ Grosse meringue aux fruits jaunes cuits et crus au caramel beurre salé.	12.00 €
☰ Café ou Thé très gourmand.	11.00 €

Merci de commander votre dessert en début de repas.



*Menu Bambin à 13.50 €*  
Jusqu'à 10 ans



Assortiment de charcuterie

\*\*\*

Petits filets de Perches 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.**



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



## 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 :**

Margain Marée à Dole

La pisciculture Beauque à Maigna-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