



Les Entrées

- | | |
|---|---------|
| ☞ Salade mêlée et son croustillant de brick au Saint-Marcelin, confit de tomates cerises, oignon rouge, Granny Smith et jambon cru de pays | 18.80 € |
| ☞ La Croûte aux morilles à la crème au Vin Jaune | 25.50 € |
| ☞ Foie gras poché la fleur de sel, confit de betteraves et framboises, gel de "vert sapin" petit pavé aux graines | 23.50 € |
| ☞ Millefeuille d'écrevisses et courge butternut pickles de fenouil , pain "buns" brioché et vinaigrette cresson-citron vert | 22.50 € |
| ☞ Pressé de betterave Chioggia au caillé de chèvre frais, noisette et miel du jura, jambon cru de pays, huile de noix et graines de courges | 18.00 € |



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**.
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.

Prix nets, toutes taxes et service compris.

Une carafe d'eau potable peut vous être servie gracieusement, en accompagnement d'une consommation.



Scannez le QR Code
pour découvrir le tableau d'allergène



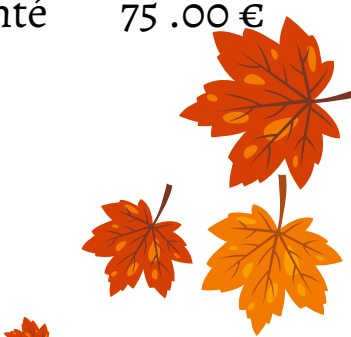
Les Poissons



- Filets de perche meunière au beurre de Nozeroy et sa sauce tartare maison 26.50 €
- Grosse truite du Moulin de Pierre au Vin Jaune 29.00 €
- Gambas flambées au wok de légumes et nouilles chinoises façon thaï, sauce teriyaki 25.00 €

Les Viandes



- Travers de porc fermier mariné et caramélisé maison 26.00 €
 - Pièce du boucher, jus corsé au poivre du penja et selim, échalottes confites 33.00 €
 - Cordon bleu de suprême de volaille fermière façon mont d'or chaud 24.00 €
 - Cocotte de volaille de Bresse rôtie, morilles vin jaune et comté pommes de terre grenailles confite (pour 2 personnes) 75 .00 €
- 

Les suggestions du moment



- ☞ Soupe à l'oignon maison et son oignon à la crème de comté
petite baguette toastée 16.50€
- ☞ Canon d'épaule d'agneau confite jus façon "yassa"
condiment cacahuète et banane plantain rôties 28.00€
- ☞ Rossini de dos de cerf, foie gras et jus cassis hibiscus 42.00 €
- ☞ Côte de veau rôtie , jus profond au vin jaune
pomme de terre en robe des champs gratinée au mont d'or 32.00 €

Les Risottas



- ☞ Risoni crémeux au mont d'or, légumes de saison et huile de noisette 25.00 €
 - ☞ Risotto aux noix de Saint-Jacques poêlées, sauce au safran
et copeaux de vieux Comté 25.50 €
- 



Menu Gourmand à 49,80€

Millefeuille d'écrevisses et courge butternut
pickles de fenouil , pain "buns" brioché
et vinaigrette cresson citron vert

Ou

Foie gras poché à la fleur de sel, confit de betteraves et
framboises, gel de "vert sapin"
petit pavé aux graines

Filet de lieu jaune façon "black cod", légumes d'hiver et crémeux
d'amande, huile de combava

Ou

Pavé de cerf légèrement fumé
céleri rave et champignons des bois du moment
jus cassis hibiscus

Assiette de fromages

Dessert au choix à la carte pour le menu Gourmand



☞ *Menu Saveurs d'Ici à 39,50€*

Gaufre de pomme de terre et saucisse de Morteau, crémeux
au mont d'or,

petite salade à la vinaigrette balsamique et échalotte

Ou

Pressé de betterave chioggia au chèvre frais, noisette et
miel du jura

jambon cru de pays,
huile de noix et graine de courge

Civet d'épaule de cerf au parfum de genièvre et trompettes

Ou

Ballotine de filet de sandre voilée de poireaux,
bouillon tom yum au vin jaune
rissoni crémeux

Dessert au choix à la carte pour le menu Saveurs d'ici



Les Fromages

Assiette de fromages affinés comtois	8.50 €
Fromage blanc : salé ou sucré (miel, coulis)	7.00 €

Les Desserts Maison

Pour le menu Saveur d'ici

☞ Salade de fruits frais du moment et sorbet maison	9.00 €
☞ Chesse cake maison déstructuré et son confit de fruits rouge, crumble aux noix de pécan	11.00€
☞ Crème brûlée du moment	10.50 €
☞ Sorbets maison et croustillants de feuilles de philo	10.00 €

Pour le menu Gourmand

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

☞ Entremet "manaïmo (coco, vanille, gianduja)glace au lait d'amande	12.00€
☞ Tartelette crunchy amande façon mont blanc et sa crème onctueuse à la vanille	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 €
☞ Poire pochée dans un sirop très léger à l'Absinthe, crémeux chocolat et guimauve	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

Glace ou sorbet 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, régimes alimentaires : nous sommes à votre
disposition pour vous proposer les plats adaptés**



L'histoire de nos courges

Des Amériques aux tables jurassiennes...

Originaires d'Amérique et introduites en France au XVI^e siècle, les courges trouvent progressivement leur place dans nos potagers et nos traditions culinaires. Symbole de l'automne, la citrouille inspire même Charles Perrault dans son célèbre conte Cendrillon, publié en 1697.

Quelques variétés à découvrir :

- Le potiron : doux et savoureux, idéal en soupe.
- Le potimarron : apprécié pour son goût de châtaigne.
- La butternut : fondante, aux délicates notes de noisette.
-

Et dans notre Jura...

Avec l'arrivée des premiers froids, les courges réchauffent nos tables. En velouté ou en gratin, elles s'associent merveilleusement au Comté et aux saveurs de notre terroir. Au Bois Dormant, nous célébrons ces produits de saison à travers une cuisine chaleureuse et gourmande.

L'automne dans votre assiette, toute la générosité de notre région !



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 :

Pomona Terre Azur
La pisciculture Beuque à Marigna-sur-Valouse
La pisciculture du Moulin de Pierre à Ney

Les fruits et légumes :

Société Bonnefoy à Chateaurenard

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

