LE BOIS DORMANT
GOURMAND

Les Entrées

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

Les Poissons

Filets de Perches meunière au Beurre de Nozeroy	21.50 €
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 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 €

LE BOIS DORMANT
GOURMAND

L'automne est là !

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 €

LE BOIS DORMANT
GOURMAND

Menu Tradition à 45.00 €

Tataki de Longe de Thon maison,
Crémeux 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

LE BOIS DORMANT
GOURMAND

Menu Bambin à 13.50 €

Jusqu'à 10 ans

Assortiment de Charcuteries

***

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

Boissons sans alcools

Café cl : 2.50 €
Thé ou Infusion 10cl : 3.80 €
Jus de fruit 25cl : 4.00 €
Coca-Cola 33cl : 4.50 €
Eau minérale 50cl : 3.20 €
Eau minérale 1L : 4.50 €
Plate ou gazeuse

Boissons Alcoolisées

Pression 25cl : 4.50 €
Bouteille bière 33cl Rouget de Lisle : 5.50 €
Apéritif anisé 2.5cl : 5.00 €
Apéritif maison Le Bois Gourmand 12cl : 7.00 €
Verre de vin 12cl : À partir de 5.50 €
AOC Côtes du Jura chardonnay
AOC Côtes du Jura Rouge Tradition
Vin en bouteille à 32.00 €

LE BOIS DORMANT
GOURMAND

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 (temps de cuisson à prévoir)	10.00 €
Muffin spécial "Régime Sportif à IG bas" (Banane, flocon d'avoine, fromage blanc et beurre de cacahuète)	10.00 €
"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 €