



BOIS DORMANT

G O U R M A N D

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 €
-  Terrine de Volaille Fermière au Foie Gras et panais, confit pomme / châtaigne / vanille & petite baguette fusette 22.00 €
-  Tataki de longe de Thon maison, «kimchi» de chou chinois, clémentine pochée dans un sirop citronnelle-gingembre, tuile au sésame blanc et noir 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**.

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.

Les Poissons

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

Les Viandes

- ☞ ☞ Le faux filet 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, figues pochées au Vert Sapin, Jus de viande corsé au Cœur de Pinot 23.50 €
- ☞ ☞ Pavé de Selle d'Agneau cuit lentement, Jus au thym frais, polenta crémeuse aux herbes & Comté 28.00 €

Les suggestions du moment

- ☞ Pavé de cerf cuit à basse température, croûte et cèpes persillés, 23.80 €
réduction d'une sauce Grand Veneur
- ☞ Bocal de terrine de sanglier maison aux cranberries & pistaches, 17.30 €
salade verte mêlée
- ☞ ☞ Cappuccino de Butternut à la badiane, petits croûtons au beurre 18.00 €
d'ail, Poitrine de porc fumée « Bleu blanc cœur »
- ☞ Noix de Saint Jacques poêlées, beurre de Clémentine, sucrine braisée 21.00 €
et meringue au miso
- ☞ Le Burger « brioché au pain noir » à notre façon 25.00 €
*Steak haché Angus 180 gr, mont d'or, mayonnaise du chef, saucisse de Morteau, confit
d'oignons rouges au Vinaigre de Vin*
- ☞ Poêlée de Rigatoni aux Gambas "Dalh aux lentilles corail et coco". 22.00 €

Les Risottos

- ☞ ☑ ☞ Risotto Végétarien aux petits légumes du jour et cèpes persillés 22.50 €
- ☞ ☞ Risotto aux Noix de Saint-Jacques Poêlées, Sauce au Safran, 24.50 €
copeaux de Vieux Comté

Menu Tradition à 46.50 €

☰ Tataki de longe de Thon maison, «kimchi» de chou chinois, Clémentine pochée dans un sirop citronnelle-gingembre, Tuile au sésame blanc et noire

Ou

☰ Terrine de Volaille Fermière au Foie Gras et panais,
Confit pomme / châtaigne / vanille

Petite baguette fusette

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

Ou

☰ Pavé de cerf cuit à basse température, croûte et cèpes persillés, réduction d'une sauce grand veneur

Assiette de Fromages

Dessert au choix à la carte pour le menu Tradition

Menu Logis Terroir à 35.50 €

☰ Petit pain pistou de Sauge, champignons des bois à la crème fraîche au senteur de Savagnin

Ou

☰ Crêpes de pommes de terre au Mont d'Or
& saucisse de Morteau

Petite salade mêlée vinaigrette au miel et curry

☰ Le civet d'épaule de cerf maison aux trompettes

Ou

☰ Ballotine de Truite de nos rivières au sandre
& pleurotes, gratinée au Morbier

Sauce "Bonne femme au Vin Jaune"

Dessert au choix à la carte pour le menu Logis

LE BOIS DORMANT GOURMAND

Les Fromages

Assiette de Fromages affinés comtois	8.50 €
Fromage blanc : salé ou sucré (miel, coulis)	6.50 €

Les Desserts Maison

Pour le menu Logis

   Salade de Fruits frais et Sorbet maison	7.80 €
 Délice au Pop Corn/vanille/caramel beurre salé, glace au maïs	9.70 €
  Crème brûlée au parfum du moment	9.20 €

Pour le menu Tradition

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

 L'alliance pamplemousse/framboise, glace au lait d'amande	10.00 €
 Tartelette maison au noix et caramel, glace macvin	10.00 €

Pour tous les Gourmands

 Fondant au chocolat noir ou au cœur praliné, crème anglaise (temps de cuisson à prévoir)	10.00 €
 Entremet citron/sésame/myrtille, glace myrtille et sésame noir	10.50 €
 Café ou Thé très gourmand	10.00 €

Dessert "régime spécifique"

  Moelleux aux pommes, crème montée vanillé, fruits frais du moment	9.00 €
---	--------

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 depuis 30 ans.
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 du 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 Champagnole
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



L'histoire de nos cèpes

Les cèpes sont des champignons qui poussent naturellement dans nos forêts, notamment sous les chênes, les hêtres, et les sapins... On les trouve principalement entre 500 et 2000 mètres d'altitude, ou singulièrement à des altitudes plus élevées, suivant les régions et les conditions climatiques.

La saison de cueillette des cèpes s'étend généralement de la fin de l'été à l'automne, lorsque les sols sont humides et que les températures restent douces.

- Un vin rouge : Optez pour un Pinot Noir (Arbois, Paul Benoit, 2021). Ce vin a la personnalité charpentée et aux tanins fins complète parfaitement le goût intense des cèpes.
- Un vin blanc : Un Chardonnay (Arbois, Martin Faudot, « Chardonnay vieilles vignes », 2022) bien structuré, apportera fraîcheur et rondeur qui se marieront avec les champignons.



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 Marigna-sur-Valouse
La pisciculture du Moulin de Pierre à Ney

Les fruits et légumes :

Les délices du Soleil à Champagneole

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
Le Morbier de la fruitière de Grande-rivière

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