







## Les Entrées

-   Salade de « camchèvre » de la ferme de Rotsy, pain Focaccia 17.30 €  
Confiture d'oignons, “ Variante de légumes au Basilic “
-   Croûte aux Morilles à la crème au Vin Jaune 24.00 €
-  Terrine de Volaille fermière, au fois gras et senteurs de Truffe, 22.00 €  
Confit de fruits aux Épices, pain Bun's and Roll
-  Tataki de longe de Thon maison, légumes croquants, 19.00 €  
Pêche rôtie dans un sirop au vin rosé et gingembre, tuile au  
sésame


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	22.00 €
☞ 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 rôti, poêlée de Melon au Vert Sapin, Jus de viande corsé au Cœur de Pinot	23.50 €
☞ Pavé de Selle d'Agneau cuite lentement Jus au thym frais et girolles persillées	30.00 €

**Allergies, régime alimentaire : nous sommes à votre disposition  
pour vous proposer les plats adaptés.**

## Les suggestions du moment

- ☞ Filet de Féra, juste saisi et ses girolles persillées. 26.80€
- ☞ Le chaud froid de noix de Saint-Jacques au girolles, Garam massala 23.00 €  
Et crème balsamique, tomates cerises confites.
- ☞ ☞ Le crumble aux chèvre frais, confit de courgette ricotta basilic. 18.00 €
- ☞ ☞ Burrata et “pesto d’épinards à l’ail fumé”, Légumes confits 19.00 €  
à l’huile d’olive, Pancetta de notre sélection.
- ☞ Tartare de bœuf préparé par nos soins 23.00 €  
Et sa petite salade verte en aigre douce au curry.
- ☞ Le “Bun Burger” à notre façon (Steak hachée Angus 180 gr, 25.00€  
Tomme du Jura, mayonnaise maison au poivre à huitres, confit de  
cerises fraîches et oignons rouges).
- ☞ La poêlée de Rigatoni aux gambas “Dalh aux lentilles corail et 22.00€  
coco”.

## Les Risottos

- ☞ ☞ ☞ Risotto Végétarien aux petits légumes du jour aux girolles 22.50 €
- ☞ ☞ Risotto aux Noix de Saint-Jacques Poêlées, 24.50 €  
Sauce au Safran, Copeaux de Vieux Comté

## **Menu Tradition à 46 €**

☞ Tataki de longe de Thon maison, légumes croquants,  
Pêche rôtie dans un sirop au vin rosé et gingembre,  
tuile au sésame

Ou

☞ Terrine de Volaille Fermière, Senteurs de Truffe  
et Foie Gras, Confit de fruits aux Épices,  
Pain Bun's and Roll

\*\*\*

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

Ou

☞ Pavé de Veau cuit à basse température  
Crème de girolles au Vin Jaune

\*\*\*

Assiette de Fromages

\*\*\*

Dessert au choix à la carte pour le menu Tradition.

## **Menu Logis Terroir à 35.00 €**

☞ Crèmeux aux petits pois, mousseline de caillé de fromage de chèvre au miel du Bois Dormant, Jésus de Morteau et tuile au comté

Ou

☞ Carpaccio de melon et son jambon cru de pays, Griottes au Macvin maison et Sorbet d'une "Sangria Jurasienne"

\*\*\*

☞ Coeur de Paleron de Boeuf Montbéliarde confit au Trousseau, Cannelonni aux carottes et oignons rouges, Galette de pomme de terre à notre façon

Ou

☞ Ballotine de Truite et Brochet aux champignons de Paris gratiné au Morbier Sauce "Bonne femme au Vin Jaune"

\*\*\*

Dessert au choix à la carte pour le menu Logis.






**Allergies, régime alimentaire : nous sommes à votre disposition pour vous proposer les plats adaptés.**

## 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 €
 Trilogie de Sorbets maison / chantilly vanillé	8.50 €
  Crème brûlée au parfum du moment	9.20 €

### Pour le menu Tradition





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

 Crumble fromage blanc/mascarpone aux fraises fraîches, sorbet fraise	9.50 €
 Le délice intense autour du chocolat 70 %	10.00 €

### Pour tous les Gourmands

 Fondant au Chocolat Noir ou Cœur Praliné, Crème anglaise (temps de cuisson à prévoir)	10.00 €
 L'abricotier (autour de l'amande, zéphyr caramel et croustillant praliné)	11.00 €
 Café ou Thé très gourmand	10.00 €

### Desserts "régime spécifique"

 Pudding aux graines de Chia, granola maison et ses fruits frais	9.50 €
   Moelleux chocolat et son beurre de cacahuète (à base de haricots rouges)	9.50 €

**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  
GOURMAND

Nous tenons chers clients à vous remercier  
pour votre confiance et votre fidélité.  
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 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