



Pour votre apéritif
LE BOIS DE LA BICHE
Vous propose

Le verre de vin jaune 13.50 €
Le verre de vin de pissenlit 4.00 €
Le verre de Macvin du Jura 6.50 €
Le kir royal 6.50 €
La coupe de champagne 9.50 €

Carte

Nos entrées froides

Carpaccio de bœuf son pesto et parmesan 13.50 €
Terrine au foie gras de canard salade fraîcheur 15.50 €
Jambon cuit fumé, salade verte 11.50 €
Salade de la crampoulotte 12.50 €

Nos entrées gourmandes

Marinade de saumon « Wester Ross » à la ciboulette 16.50 €
Salade gourmande 16.50 €
(Duo de foie gras de canard et saumon fumé sur lit de salade)
Marbré de foie gras de canard aux morilles, gelée au Macvin 20.50 €

Nos entrées chaudes

Croûte forestière aux morilles 14.50 €
Croûte aux morilles aromatisées au vin jaune 28.00 €

Nos poissons

Quenelle de brochet gratinée aux écrevisses, riz et petits légumes 18.00 €
Truite « Arc en ciel » en filets dorés aux fines herbes 17.50 €
Brochette de noix de St Jacques et gambas aux épices grillées 29.00 €
Dos de saumon rôti à la plancha à la crème d'oseille 15.50 €

Nos viandes

Faux filet charolais forestier aux morilles, frites fraîches maison 24.00 €
Jambon fumé, frites, salade verte 15.50 €
Suprême de poulet fermier jaune flanqué de morilles, sa garniture 22.00 €
Marmite de petits rognons de veau flambés à l'Armagnac 20.00 €
Entrecôte « Angus » 300 grs os à moelle, frites fraîches maison 31.00 €
Faux filet Charolais aux morilles garnie 30.00 €
Tournedos maître d'hôtel, sa garniture 26.00 €
Pavé de bœuf aux morilles parfumées au vin jaune garni 34.00 €
Jambon fumé frites salade 15.50 €

MENU SELECTION DU TERROIR 25.00 €

(Menu non servi weekend et jours fériés)

Carpaccio de bœuf, son pesto et parmesan ou Salade de la crampoulotte

Dos de saumon rôti à la plancha aux blancs de poireaux et coulis de tomates

Ou

Jambon fumé, frites fraîches maison, salade verte

Trilogie de fromages ou tarte de la saison ou coupe glacée meringuée au coulis de fruits

MENU PLAISIR 37.00 €

Marinade de saumon à la ciboulette

ou

Terrine au foie gras de canard, salade fraîcheur

ou

Feuilleté aux champignons des bois et morilles

Quenelle de brochet gratinée aux écrevisses, riz et petits légumes

ou

Suprême de poulet jaune fermier flanqué de morilles parfumées au vin jaune, sa garniture

ou

Marmite de petits rognons de veau flambés à l'Armagnac, sa garniture

Feuillantine glacée au caramel fondant

ou

Coupe Danemark

MENU DELICE 49.00 €

Salade gourmande

ou

Marbré de foie gras de canard aux morilles, sa gelée au Macvin

Brochette de noix de St Jacques et gambas royale aux épices grillées

ou

Pavé de bœuf aux morilles parfumées au vin jaune, sa garniture

Plateau de fromages

Dessert au choix

MENU ENFANT servi jusqu'à 12 ans 9.90 €

Steak haché, frites ou jambon fumé frites

1 glace, 1 sirop, 1 surprise

*Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts
prix nets, service compris*



Chambre avec salle de bain, WC 69.00 €
Petit déjeuner par personne 8.50 €
Demi pension par jour, par personne 70.00 €
Soirée étape 79.00 €
Pension complète par jour, par personne 81.00 €
Lit supplémentaire 13.00 €
Supplément single 15.50 €
Supplément animal 7.00 €
Taxe de séjour 0.90 €
Fermé le dimanche soir et lundi
Horaires déjeuner de 12 h à 13.30 h
Horaires dîner de 19 h à 20.30 h