

Nos entrées froides

Pâté de sansonnet, petite salade de chou blanc 12.00 €

*Salade comtoise 12.50 €
salade verte, œuf dur, dés de comté, tomate, lardons*

Terrine au foie gras de canard, salade fraîcheur 15.50 €

Carpaccio de bœuf, son pesto et parmesan 13.50 €

Nos entrées gourmandes

Marinade de saumon « Wester Ross » citron vert et ciboulette 16.50 €

*Salade gourmande 16.50 €
foie gras de canard et saumon fumé sur lit de salade*

Marbré de foie gras de canard aux morilles, sa gelée au Macvin 20.50 €

Nos entrées chaudes

*Feuilleté aux champignons des bois et morilles 14.90 €
morilles, paris, pleurotes, pholiotés, griset, bolets*

Croûte aux morilles parfumées au vin jaune 28.00 €

Nos poissons

Dos de saumon rôti à la plancha, crème d'oseille 15.50 €

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 €

*Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
prix nets, service compris*

Nos viandes

Faux filet de Charolais forestier aux morilles, ses frites fraîches maison 24.00 €

Faux filet de Charolais aux morilles, ses frites fraîches maison 30.00 €

Tournedos maître d'hôtel, ses frites fraîches maison et petits légumes 26.00 €

Pavé de bœuf flanqué de morilles parfumées au vin jaune, garni 34.00 €

Jambon cuit fumé, frites, salade verte 15.50 €

Nos gibiers

*Marmite de civet de cerf 19.50 €
purée de châtaignes, spätzles, confiture d'airelles*

*Marmite de civet de lièvre 22.50 € (servi à partir du 13 octobre)
purée de châtaignes, spätzles, confiture d'airelles*

*Marmite de civet de sanglier 19.50 €
purée de châtaignes, spätzles, confiture d'airelles*

*Marmite de civet de chevreuil 23.50 €
purée de châtaignes, spätzles, confiture d'airelles*

Pavé de biche aux griottines de Fougerolles 27.50 €

Sur commande

*Selle de chevreuil grand veneur non servie le dimanche
minimum 4 personnes 37.00 € par personne*

*Gibiers frais d'origine France et UE
Viandes de bœuf fraîches origine France.
Les plats sont « fait maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.
prix nets, service compris*

Menu sélection du terroir 25.00 €

(Menu non servi week-end et jours fériés)

Carpaccio de bœuf son pesto et parmesan

ou

Salade comtoise

salade verte, œuf dur, dés de comté, lardons, tomate

Marmite de civet de cerf

purée de châtaignes, spätzles, confiture d'airelles

ou

Jambon fumé de montagne, frites, salade

*Fromages du pays ou coupe glacée meringuée au coulis de fruits
ou tarte de la saison*

Menu plaisir 37.00 €

(+ supplément plateau de fromages 4.50 €)

Marinade de saumon « Wester Ross » citron vert et ciboulette

ou

Terrine au foie gras de canard, salade fraîcheur

ou

Feuilleté aux champignons des bois et morilles

Truite « Arc en ciel » en filets dorés aux fines herbes

ou

Marmite de civet de sanglier

purée de châtaignes, spätzles, confiture d'airelles

Feuillantine glacée au caramel fondant

ou

Coupe aux griottines

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Menu délice 49.00 €

*Salade gourmande
saumon fumé et foie gras de canard sur lit de salade*

ou

Marbré de foie gras de canard aux morilles, sa gelée au Macvin et ses toasts chauds

Brochette de noix de St Jacques et gambas aux épices grillées

ou

Pavé de biche aux griottines de Fougerolles

Plateau de fromages

Dessert de votre choix

Menu enfant 9.90 €

*Steak haché frites ou jambon frites
une glace, un sirop, une surprise*

*Les plats sont « fait maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.
Prix nets, service compris*

Carte des desserts

Feuillantine glacée au caramel fondant 9.00 €

Fraises ou framboises melba selon la saison 8.60 €

Vacherin glacé praliné, sa crème anglaise 8.00 €

Nougat glacé au coulis de fruits rouges 9.00 €

Marquise au chocolat, sa crème anglaise 9.00 €

Tarte maison 5.50 €

*Sorbet (deux parfums au choix) 4.60 €
cassis. fraise .citron .poire. framboise.mandarine, pêches de vigne, melon*

Colonel sorbet citron. Vodka 8.00 €

*Glace en coupe (deux parfums au choix) 4.30 €
vanille. noisette. café. pistache. caramel. rhum raisins*

Coupe aux griottines de Fougerolles 8.00 €

*Coupe Danemark 8.00 €
glace vanille, chocolat chaud, chantilly*

Café ou thé gourmand 8.50 €

La coupe de champagne gourmande 16.00 €

prix nets, service compris



Pour votre apéritif

Le Bois de la Biche

Vous propose:

.le verre de vin de pissenlits 4.00 €

.le verre de Macvin 6.50 €

.le kir royal 6.50 €

.le verre de vin jaune du Jura 13.50 €

.la coupe de champagne 9.80 €



Gault & Millau



Monsieur et Madame Marcelpoix et leur équipe vous souhaitent la bienvenue et un excellent appétit.

