



HOTEL RESTAURANT

AU BOIS DE LA BICHE

A RETIRER ENTRE 17H ET 18H DU MARDI AU VENDREDI

DE 11H30 A 12H30 LE SAMEDI ET DIMANCHE

Commander la veille pour le lendemain

Réservations au 03 81 44 01 82 ou par mail boisdelabiche@gmail.com

Entrées froides

CARPACCIO DE BŒUF, PESTO À L'AIL DES OURS	8.00 €
MARINADE DE SAUMON « WESTER ROSS » AU CITRON VERT	8.50 €
MARBRÉ DE FOIE GRAS AUX MORILLES, GELÉE AU MACVIN (FAIT MAISON)	12.50 €

Entrées chaudes

FEUILLETÉ FORESTIER AUX MORILLES	8.00 €
CROÛTE AUX MORILLES PARFUMÉES AU VIN JAUNE	13.50 €

Plats chauds

WOK DE GAMBAS ET SAUMON FAÇON « PAD THAI » *	12.00 €
NOIX DE SAINT JACQUES AUX BLANCS DE POIREAUX *	16.00 €
TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉS AU MIEL DE SAPIN *	11.00 €
SOURIS D'AGNEAU AU SERPOLET DU VAUDEY *	13.00 €
SUPRÊME DE POULET JAUNE AUX MORILLES ET VIN JAUNE	17.00 €
FILET DE BŒUF (180GRS) AUX MORILLES ET VIN JAUNE	20.00 €
BARQUETTE DE DEUX PORTIONS GRATIN DAUPHINOIS	4.00 €

**(servis avec garnitures du moment)*

Desserts

BABA AU RHUM	4.50 €
CHOUX À LA CRÈME	4.50 €