



POUR VOTRE APERITIF

Le Bois de la Biche

VOUS PROPOSE :

. *LE VERRE DE VIN DE PISSENLITS 4.50 €*

. *LE VERRE DE MACVIN 6.50 €*

. *LE KIR ROYAL 7.00 €*

. *LE VERRE DE VIN JAUNE DU JURA 13.50 €*

. *LA COUPE DE CHAMPAGNE 11.00 €*



Gault.Millau



*MONSIEUR MARCELPOIX JOFFREY ET SON EQUIPE VOUS
SOUHAITENT LA BIENVENUE AU BOIS DE LA BICHE ET UN
EXCELLENT APPETIT.*



Carte

NOS ENTRÉES FROIDES

SALADE CESAR 16,50 €

MARBRE DE FOIS DE GRAS DE CANARD, GELEE AU MACVIN ET
CHUTNEY ABRICOT 21.00 €

TARTARE DE SAINT-JACQUES A LA TRUFFE 19.00 €

MARINADE DE SAUMON «WESTER ROSS» A LA CIBOULETTE 16.50 €

NOS ENTRÉES CHAUDES

ŒUF POCHE, SAUCE AU COMTE, SAUCISSE DE MORTEAU 10.00 €

CROUTE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS ET MORILLES 15.00 €

CROUTE AUX MORILLES AU VIN JAUNE 28.50 €



NOS POISSONS

FILET DE SANDRE AU VIN JAUNE SUR RISOTTO CREMEUX 21,00 €

LINGUINES FRAICHES AUX GAMBAS 20.00 €

SAUMON A LA BISQUE DE HOMARD AU RISOTTO CREMEUX 17.00 €

NOS VIANDES

SUPREME DE POULET JAUNE, JUS CORSE, PUREE D'AMANDINE
19.00 €

FILET DE BŒUF, FRITES FRAICHES :

- MAITRE D'HOTEL ET SA GARNITURE 28.00 €
- AUX MORILLES PARFUMÉES AU VIN JAUNE 36.00 €

FAUX FILET DE BŒUF CHAROLAIS, FRITES FRAICHES :

- MAITRE D'HOTEL ET SA GARNITURE 22.00 €
- FORESTIER AUX MORILLES 25.00 €
- AUX MORILLES PARFUMÉES AU VIN JAUNE 30.00 €

ENTRECOTE BLACK ANGUS, 300gr 36.00 €

JAMBON FUME, FRITES FRAICHES, SALADE VERTE 00.00 €

*VIANDES DE BŒUF FRAICHES ORIGINE FRANCE,
LES PLATS « FAIT MAISON » SONT ELABORES SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS*

*POUR UNE COMMANDE EN DIRECT (SANS ENTREE) L'ATTENTE PEUT VARIER ENTRE
15 ET 20 MIN MERCI DE VOTRE COMPREHENSION*



Menu Terroir

27,00 €

(non servis le Week-end et jours fériés)

ENTRÉE

CEUF POCHE, SAUCE AU COMTE, SAUCISSE DE MORTEAU
OU
SALADE CESAR

PLAT PRINCIPAL

JAMBON FUME, FRITES FRAICHES, SALADE VERTE
OU
SAUMON A LA BISQUE DE HOMARD AU RISOTTO CREMEUX

DESSERT

CREME BRULEE A LA VANILLE DE MADAGASCAR

Menu Plaisir

40,00 €

ENTRÉE

MARINADE DE SAUMON « WESTER ROSS » A LA CIBOULETTE
OU
CROUTE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS ET MORILLES

PLAT PRINCIPAL

FILET DE SANDRE AU VIN JAUNE SUR RISOTTO CREMEUX
OU
SUPREME DE POULET JUS CORSE PUREE

DESSERT

PARFAIT GLACE AU CITRON VERT

(+SUPPLEMENT ASSIETTE DE FROMAGES 4.50 €)



Menu Délice

55,00 €

ENTRÉE

TARTARE DE SAINT-JACQUES A LA TRUFFE

OU

MARBRE DE FOIS DE GRAS DE CANARD, GELEE AU MACVIN ET CHUTNEY
ABRICOT

PLAT PRINCIPAL

LINGUINES FRAICHES AUX GAMBAS

OU

FILET DE B EUF AUX MORILLES AU VIN JAUNE, FRITES FRAICHES

PLATEAU DE FROMAGES

DESSERT

SOUFFLE AU CHOCOLAT EXTRA BITTER GUAYAQUIL GLACE VANILLE
BOURBON

Menu Enfant

11,00 €

STEAK HACHE ANGUS, FRITES OU JAMBON FUME, FRITES
1 GLACE, 1 SIROP, 1 SURPRISE



Desserts

CREME BRULEE A LA VANILLE DE MADAGASCAR 6.50 €

PARFAIT GLACE AU CITRON VERT 9.50 €

CRUMBLE BANANE CREME PASSION 10.00 €

SOUFFLE AU CHOCOLAT EXTRA BITTER GUAYAQUIL GLACE
VANILLE BOURBON 10.00 €

GLACES EN COUPE DEUX PARFUMS AU CHOIX 5.00 €
VANILLE. NOISETTE. CAFE. PISTACHE. CAMEL. RHUM-RAISINS

SORBET DEUX PARFUMS AU CHOIX 5.00 €
CASSIS. FRAISE. CITRON. POIRE. FRAMBOISE. MANDARINE