



POUR VOTRE APERITIF

Au 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 14.50 €

. 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

MARBRE DE FOIE GRAS DE CANARD, GELEE FRAMBOISE, CONFIT DE FIGUES, BRIOCHE 22,00 €

TARTARE DE SAINT-JACQUES A LA TRUFFE, PERLES DE YUZU 22.00 €

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, PUREE DE PATATES DOUCES, PETITS LEGUMES 24,00 €

RISOTTO AUX GAMBAS, CREME DE BUTTERNUT FUMEE 26.00 €



NOS VIANDES

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 :

- MAITRE D'HOTEL ET SA GARNITURE 22.00 €
- FORESTIER AUX MORILLES 26.00 €
- AUX MORILLES PARFUMÉES AU VIN JAUNE 30.00 €

JAMBON FUME, FRITES , SALADE VERTE 19.00 €

NOS GIBIERS

CIVET DE SANGLIER, PURÉE DE CHÂTAIGNE, SPÄTZLES, POIRE AU VIN 24.00 €

*PAVÉ DE BICHE AUX GRIOTTINES DE FOUGEROLLES ET SA GARNITURE D'AUTOMNE
30.00 €*

*SUR COMMANDE : SELLE DE CHEVREUIL GRAND VENEUR 42.00 € PAR PERSONNE
(non servie le samedi soir et dimanche, à commander 72h avant, minimum 4
personnes)*

*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 , 0 0 €

ENTRÉE

ŒUF POCHE, SAUCE AU COMTE, SAUCISSE DE MORTEAU

PLAT PRINCIPAL

JAMBON FUME, FRITES , SALADE VERTE

DESSERT

CREME BRULEE A LA VANILLE BOURBON

Menu Plaisir

39 , 50 €

ENTRÉE

TERRINE DE FAISAN AUX GIROLLES PETITE SALADE, CHUTNEY DE CHASSELAT

OÙ

CROUTE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS ET MORILLES

PLAT PRINCIPAL

FILET DE SANDRE AU VIN JAUNE, PETITS LEGUMES , PATATE DOUCE

OÙ

CIVET DE SANGLIER, PURÉE DE CHÂTAIGNE, SPÄTZLES, POIRE AU VIN

DESSERT

PARFAIT GLACÉ AUX GRIOTTINES DE FOUGEROLLES, CROQUANT DE SPECULOOS

(+SUPPLEMENT ASSIETTE DE FROMAGES 6.50 €)



Menu Délice

55,00  

ENTRÉE

TARTARE DE SAINT-JACQUES A LA TRUFFE, PERLES DE YUZU

OU

MARBRE DE FOIE GRAS DE CANARD, GELEE FRAMBOISE, CONFIT DE FIGUES,
BRIOCHE

PLAT PRINCIPAL

RISOTTO AUX GAMBAS, CREME DE BUTTERNUT FUMEE

OU

PAVÉ DE BICHE AUX GRIOTTINES DE FOUGEROLLES SA GARNITURE
D'AUTOMNE

PLATEAU DE FROMAGES

DESSERT

GRATIN DE FRUITS ROUGES, SABAYON AUX BAIES DE TIMUT
SORBET PASSION

Menu Enfant

11,00  

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



Desserts

CREME BRULEE A LA VANILLE BOURBON. 7.50 €

*PARFAIT GLACÉ AUX GRIOTTINES DE FOUGEROLLES, CROQUANT DE
SPECULOOS. 9.50 €*

COLONEL SORBET CITRON, VODKA 8.50 €

*GRATIN DE FRUITS ROUGES, SABAYON AUX BAIES DE TIMUT
SORBET PASSION. 10.00 €*

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

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