



POUR VOTRE APERITIF

Au Bois de La Biche

VOUS PROPOSE :

. *LE VERRE DE VIN DE PISSENLITS 4.50 €*

. *LE VERRE DE MACVIN 7.00 €*

. *LE KIR ROYAL 7.00 €*

. *LE VERRE DE VIN JAUNE DU JURA 14.50 €*

. *LA COUPE DE CHAMPAGNE 11.00 €*



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



Carte

NOS ENTRÉES FROIDES

TERRINE DE FAISAN AUX GIROLLES 16,50 €

MARBRE DE FOIE GRAS DE CANARD AUX MORILLES, GELEE AU
MACVIN ET CHUTNEY ABRICOT 22.00 €

TARTARE DE SAUMON «LABEL ROUGE» AU CITRON VERT, PERLES DE
YUZU 18.00 €

NOS ENTRÉES CHAUDES

CROUTE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS ET MORILLES 15.00 €

CROUTE AUX MORILLES AU VIN JAUNE 28.50 €

RISOTTO A LA TRUFFE, CREME FUMEE DU TUYE ET NOISETTES 25.00
€



NOS POISSONS

FILET DE BAR AUX AGRUMES, RATATOUILLE POMMES
VAPEURS 24,00 €

NOIX DE SAINT JACQUES ET GAMBAS, BISQUE DE HOMARD A
LA BERGAMOTTE 28.00 €

NOS VIANDES

SUPREME DE POULET JAUNE AUX MORILLES ET SA FINE
GARNITURE 23.00 €

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 23.00 €
- FORESTIER AUX MORILLES 28.00 €
- AUX MORILLES ET VIN JAUNE 32.00 €

JAMBON FUME, FRITES FRAICHES, SALADE VERTE 19.00 €

*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

(MENU NON SERVI LE WEEK-END ET JOURS FERIÉS)

27,00 €

ENTRÉE

TERRINE DE FAISAN AUX GIROLLES, CHUTNEY

PLAT PRINCIPAL

JAMBON FUME, FRITES FRAICHES, SALADE VERTE

DESSERT

CREME BRULEE A LA VANILLE DE MADAGASCAR

Menu Plaisir

39,50 €

ENTRÉE

TARTARE DE SAUMON «LABEL ROUGE» AU CITRON VERT, PERLES DE YUZU
OU
CROUTE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS ET MORILLES

PLAT PRINCIPAL

FILET DE BAR AUX AGRUMES, RATATOUILLE, POMMES VAPEURS
OU
SUPREME DE POULET JAUNE AUX MORILLES, ET SA FINE GARNITURE

DESSERT

ENTREMET AU CACAO AMER, CREME ANGLAISE

(+SUPPLEMENT ASSIETTE DE FROMAGES 6.50 €)



Menu Délice

55,00  

ENTRÉE

RISOTTO   LA TRUFFE, CREME FUMEE DU TUYE ET NOISETTES

OU

MARBRE DE FOIE GRAS DE CANARD AUX MORILLES, GELEE AU
MACVIN ET CHUTNEY ABRICOT

PLAT PRINCIPAL

NOIX DE SAINT JACQUES ET GAMBAS, BISQUE DE HOMARD A LA
BERGAMOTTE

OU

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

PLATEAU DE FROMAGES

DESSERT

CROUSTILLANT CARAMELIS  AUX FRUITS ROUGES, FRAICHEUR
ACIDUL E

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 7.50 €

ENTREMET AU CACAO, CREME ANGLAISE 9.00 €

CROUSTILLANT CARAMELISÉ AUX FRUITS ROUGES FRAICHEUR
ACIDULÉE 10.00 €

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

SORBET DEUX PARFUMS AU CHOIX 5.00 €
CASSIS, POIRE, FRAISE, CITRON, PASSION, FRAMBOISE

COLONEL 8.50 €

COUPE DE FRUITS FRAIS 7.00 €
COUPE DE FRUITS FRAIS MELBA 8.80 €