

LA CARTE

LES ENTREES et SALADES

- ☰ Tataki de bœuf, crémeux de céleri, pickles de légumes, condiment cacahuète citron, wasabi, tuile au sésame 14 €
- ☰ Royale de crustacés façon Madras, crabe et pomme Granny Smith en aïoli, salade aromatique 15 €
- ☰ Foie gras de canard au naturel, chutney mangue et coriandre, condiment chocolat extra bitter et fève de Tonka 15 €
- ☰ Salade fraîcheur printanière, magret de canard mariné aux herbes fraîches, poivre de Timut, gingembre, champignons à la grecque, suprêmes de pamplemousse, oignons pickles, croutons, vinaigrette agrumes 16,50 €
- ☰ Poireaux vinaigrette à l'asiatique, braisi fumé du Jura 12 €

LES PLATS

- ☰ Poitrine de porc confite 12h, laquage aux épices douces, risotto au Comté et curry doux des Bains, petits légumes 17 €
- ☰ La côte de veau fondante, fumée sous cloche, Fegola Sarda en risotto et légumes du moment * 22 €
- ☰ Entrecôte Salers ou Aubrac, pommes frites et salade verte, jus corsé * 24 €
- ☰ Tartare de bœuf coupé au couteau 180 gr, pommes frites et salade 17,50 €
- ☰ L'œuf parfait et ses légumes rôtis, crémeuse de pommes de terre, sauce Vin Jaune, tuile à la farine de gaude * 12 €
- ☰ Poisson du marché, émulsion homardine au poivre de Timut, et légumes du moment 19 €
- ☰ Truite des Planches, pêchée à la commande, légumes et pommes grenailles cuites au bleu, sauce Savagnin ou cuites meunière * 18 €
- ☰ Burger home made, pain aux herbes et à la tomate, steak haché 160g, Morbier, compotée d'oignons, tomate, frites et salade 16,50 €
- ☰ Croque des Bains, pain de mie maison, sauce béchamel ail et muscade, jambon cuit fumé de la maison Thaurin, Comté, frites et salade 15 €

* Sauce aux morilles et Vin Jaune et supplément 6 €

LES SUPPLEMENTS






 Panier supplémentaire de frites	4 €
 Salade verte	4 €
 Sauce aux morilles et Vin Jaune	6 €

LES FROMAGES

Duo de fromages régionaux	6 €
Dégustation de Comté et Vin Jaune (6cl)	8,50 €

LES DESSERTS

(Pour le bon déroulement du service, merci de réserver votre dessert en début de repas)

 Tarte Tatin rafraîchie à la vanille, crème montée de Villeneuve d'Amont	8 €
 Sablé exotique, coco, citron et passion	8 €
 La traditionnelle crème brûlée au Vin Jaune	8 €
 Brownies au chocolat et fruits secs, glace noisette et ganache montée pistache	8 €
 Dessert de la vitrine au choix	6 €

Glaces et sorbets artisanaux (consultez notre carte de glaces et sorbets)

LES FORMULES

FORMULES EXPRESS (uniquement le midi)

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Plat du Jour 10 €

Entrée + plat *OU* plat + dessert 14 €

Entrée + plat + dessert 16 €

LE P'TIT LOGIS 12€ (jusqu'à 10 ans)

Steak haché avec légumes ou frites

ou

Saucisse de Morteau et frites

Glace 2 boules

LE MENU - 34 € - (entrée + plat + dessert)

☰ Tataki de bœuf, crémeux de céleri, pickles de légumes,
condiment cacahuète citron, wasabi, tuile au sésame

ou

☰ Salade fraîcheur printanière, magret de canard mariné aux herbes fraîches,
poivre de Timut et gingembre, champignons à la grecque,
suprêmes de pamplemousse, oignons pickles, croutons et vinaigrette agrumes

* * *

☰ Poitrine de porc confite 12h, laquage aux épices douces,
risotto au Comté et curry doux des Bains, petits légumes

ou

☰ Poisson du marché, émulsion homardine au poivre de Timut,
légumes du moment

* * *

☰ Crème brûlée au Vin Jaune

ou

☰ Sablé exotique, coco, passion, citron

Taxes et service compris