

Bienvenue au Restaurant des Bains  
Le Chef de cuisine et son équipe vous présentent leur carte de saison  
Ils s'appliquent à élaborer des plats avec des PRODUITS FRAIS,  
privilégient le circuit court,  
mettant en valeur nos productions locales :

**Charcuteries « Maison Thaurin »** (Moutaine)  
**Pisciculture des Grottes** (Les Planches en Arbois)  
**Vins de nos vignerons locaux**  
**Fromages régionaux** (Fromageries Arnaud, Gaec de la Terre Ferme, Gaec des Coquettes)

☰ Ce logo sur la carte vous indique les PLATS FAITS MAISON

Un tableau des ALLERGENES à déclaration obligatoire est à votre disposition en salle.

## Les entrées

- |   |  |           |
|---|--|-----------|
| ☰ | <b>Crème brûlée aux cèpes</b><br><i>Crackers aux deux sésames, émulsion de parmesan</i>  | <b>11</b> |
| ☰ | <b>Mérine de saumon et sa Saint Jacques</b><br><i>Pickles d'oignon rouge, salade</i>   | <b>13</b> |
| ☰ | <b>Salade automnale</b><br><i>Salade, betterave à la poudre de noisette, jambon cru fumé du Jura et chèvre de la Terre Ferme, oeuf parfait</i> | <b>12</b> |
| ☰ | <b>Croûte aux morilles à la crème et au Vin Jaune</b>  | <b>19</b> |

## Les plats

☺	<b>Burger 100% maison</b>	<b>19</b>
	<i>Pain à la graisse de canard, steak haché, Reblochon, oignons rouges, frites</i>	
☺	<b>Tartare de boeuf taillé au couteau</b>	<b>22</b>
	<i>Frites et salade verte</i>	
☺	<b>Entrecôte de boeuf (250gr), viennoise d'échalote au vin rouge</b>	<b>26</b>
	<i>Frites et salade verte</i>	
☺	<b>Fondant de veau cuit en basse température, jus aux trompettes</b>	<b>23</b>
	<i>Polenta grillée aux épices douces</i>	
☺	<b>Demi magret de canard, jus au cassis</b>	<b>24</b>
	<i>Mille feuille de pommes de terre citronné</i>	
☺	<b>Suprême de volaille aux morilles à la crème et au Vin Jaune</b>	<b>29</b>
	<i>Risotto crémeux au Comté</i>	
☺	<b>Poisson du marché selon l'arrivage</b>	<b>26</b>
	<i>Blé vert fumé, crème infusée au lard du Jura et petits légumes</i>	
☺	<b>Truite des Planches pêchée à la commande</b>	<b>22</b>
	<i>Cuite au bleu (pochée au bouillon), sauce Savagnin, légumes et pommes grenailles Cuite meunière (+1 €)</i>	
☺	<b>Supplément sauce aux morilles et au Vin Jaune</b>	<b>7</b>

*Tout autre supplément sera facturé*

# Formules Express

Le midi uniquement, sauf samedi, dimanche et jours fériés

Plat  
du jour  
12 €

Entrée  
Plat  
16 €

Plat  
Dessert  
16 €

Entrée  
Plat  
Dessert  
18 €

## Le Menu 37 €

Entrée + Plat + Dessert

☞ **Salade automnale**

Salade, betterave à la poudre de noisette, jambon cru fumé du Jura et chèvre de la Terre Ferme, oeuf parfait

Ou

☞ **Merline de saumon et sa Saint Jacques**

Pickles d'oignon rouge, salade

.....■ ■ ■.....

☞ **Fondant de veau cuit en basse température, jus aux trompettes**

Polenta grillée aux épices douces

Ou

☞ **Poisson du marché (selon arrivage)**

Blé vert fumé, crème infusée au lard du Jura et petits légumes

.....■ ■ ■.....

☞ **Duo de fromages régionaux et son bouquet de salade verte  
(supplément (6€))**

.....■ ■ ■.....

☞ **La Traditionnelle crème brûlée au Vin Jaune**

Ou

☞ **Fondant au marron**

Crèmeux «orangé» et sorbet mandarine

**LE P'TIT LOGIS 13 € (jusqu'à 10 ans)**

Steak haché avec légumes ou frites

Ou

Saucisse de Morteau et frites

.....■ ■ ■.....

Glace 2 boules

## Accord mets Et vins 19 €





3 verres de vins sélectionnés par nos soins  
pour accompagner votre menu...

## Les fromages

<b>Duo de fromages régionaux et son bouquet de salade</b>	<b>7</b>
<b>Dégustation de Comté et Vin Jaune (6cl)</b>	<b>9</b>

## Les desserts

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

 <b>Fondant au marron</b> <i>Crèmeux «orangé» et sorbet mandarine</i>	<b>9</b>
 <b>Crèmeux chocolat Eguatana 62 %</b> <i>Poire William et sa glace chocolat Tonka</i>	<b>9</b>
 <b>La Traditionnelle crème brûlée au Vin jaune</b>	<b>9</b>
 <b>Sélection de desserts du jour</b>	<b>7</b>

## Glaces et Sorbets Artisanaux

*(consultez notre carte de glaces et sorbets)*