

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)
Piscicultures (Arbois, Maigna sur Valouse)
Vins de nos vignerons locaux
Fromages régionaux (Fromageries Arnaud, Gaec de la Terre Ferme, Gaec des Coquettes)
Miel (Miellerie des Arsures)

☰ 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

☰	Samoussa de lapin <i>Herbes fraîches, condiment moutarde et salade verte</i>	12
☰	Focaccia aux herbes de Provence et olives <i>Crème de fromage frais, truite des Planches en Gravelax et pickles</i>	13
☰	Ballotine de volaille aux pleurotes, Paris et noisettes <i>Jus perlé</i>	12
☰	Salade Comtoise <i>Salade, Morteau, Comté, noix, oeuf parfait, pommes grenailles, pickles</i>	12
☰	Croûte aux morilles à la crème de Vin Jaune	19

Les plats

☺	Côte de veau français, au poivre noir fumé, en basse température	28
	<i>Ecrasée de patates douces au curry et légumes de saison</i>	
☺	Poitrine de porc fondante	24
	<i>Laquage aux épices douces, ramen et consommé</i>	
☺	Suprême de volaille aux morilles à la crème de Vin Jaune	30
	<i>Risotto crémeux au Comté</i>	
☺	Burger Jurassien	19
	<i>Pain maison, steak haché (VBF), saucisse de Morteau, oignons compotés au Vin jaune, sauce burger, salade frites</i>	
☺	Tartare de boeuf au couteau	22
	<i>Condiments, salade et frites</i>	
☺	Entrecôte de boeuf (VBF) 250gr	26
	<i>Salade et frites</i>	
☺	Poisson du marché selon l'arrivage	26
	<i>Lentilles, légumes du marché et crème de chorizo</i>	
☺	Truite des Planches pêchée à la commande	22
	<i>Cuite au bleu (pochée au bouillon), sauce Savagnin, légumes et pommes grenailles Cuite meunière (+1 €)</i>	
☺	Supplément sauce aux morilles à la crème de Vin Jaune	7

Tout supplément sera facturé

Formules Express

Non modifiable / Uniquement le midi, sauf samedi, dimanche et jours fériés

Plat
du jour
13 €

Entrée
Plat
17 €

Plat
Dessert
17 €

Entrée
Plat
Dessert
19 €

Le Menu 38 €

Entrée + Plat + Dessert / non modifiable

☺ **Salade comtoise**

Salade, Morteau, Comté, noix, oeuf parfait, pommes grenailles, pickles

Ou

☺ **Focaccia aux herbes de Provence**

Crème de fromage frais, truite des Planches en gravlax et pickles

..... ■■■

☺ **Suprême de volaille sauce au Savagnin**

Risotto crémeux au Comté

Ou

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

Lentilles, légumes du marché et crème de chorizo doux

..... ■■■

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

..... ■■■

☺ **Crème brûlée au Vin jaune**

Ou

☺ **Big mac-aron**

Ganache chocolat San Felipe 73% et son sorbet passion maison

LE P'TIT LOGIS 14 € (jusqu'à 10 ans)

Filet de poulet 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

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

Les desserts

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

☞ Entremet au miel de montagne de la Miellerie des Arsures,	9.50
<i>Fruit rouge en texture et sa crème glacée maison</i>	
☞ Big mac-aron	9.50
<i>Ganache chocolat San Felipe 73% et son sorbet passion maison</i>	
☞ La Traditionnelle crème brûlée au Vin jaune	9
☞ Sélection de desserts du moment	8.50

Glaces et Sorbets Artisanaux

(consultez notre carte de glaces et sorbets)