

*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, Marigna sur Valouse*  
**Vins de nos vignerons locaux**  
**Fromages régionaux** *Fromageries Arnaud, La Chapelle sur Furieuse*  
**Miel** *Les Arsures*  
**L'escargotière Bonvalot** *Le Petit Mercey*

☞ *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>Foie gras de canard au Macvin,</b> <i>Pommade de poire au Séchuan et pain d'épices</i>	<b>20</b>
☞	<b>La douzaine d'escargots</b> <i>Cuisinés au beurre persillé</i>	<b>18</b>
☞	<b>L'œuf cocotte, à la truffe noire mélanosporum</b> <i>Mouillette de pain de mie</i>	<b>16</b>
☞	<b>Salade de Gravlax</b> <i>Salade, saumon, betterave, pomme, grenade, crème de moutarde et croûtons</i>	<b>11</b>
☞	<b>Croûte aux morilles</b> <i>A la crème de Vin Jaune</i>	<b>20</b>
☞	<b>L'os à moelle et sa poêlée d'escargots en persillade</b> <i>(10 à 15 minutes de préparation)</i>	<b>14</b>

## Les plats

☺	<b>La pièce de boeuf, jus corsé</b>	<b>34</b>
	<i>Pommes pont neuf</i>	
☺	<b>Burger 100% maison</b>	<b>19</b>
	<i>Pain bun's, steak haché, oignons, Morteau, crème de cancoillotte, salade et frites</i>	
☺	<b>Paleron de veau</b>	<b>25</b>
	<i>Champignons des bois et crème de polenta</i>	
☺	<b>Suprême de volaille aux morilles et Vin Jaune</b>	<b>30</b>
	<i>Risotto crémeux au parmesan</i>	
☺	<b>Souris d'agneau Irlandais, confite aux épices</b>	<b>28</b>
	<i>Moelleux de pommes de terre</i>	
☺	<b>Poisson du marché aux amandes</b>	<b>26</b>
	<i>Risotto en chlorophylle d'herbes</i>	
☺	<b>Truite des Planches pêchée à la commande</b>	<b>23</b>
	<i>Cuite au bleu (pochée au bouillon), sauce Savagnin, légumes et pommes grenailles Cuite meunière (+ 1 €)</i>	
☺	<b>Supplément sauce aux morilles à la crème de Vin Jaune</b>	<b>7</b>

*Tout supplément sera facturé*

# Formules Express

Non modifiable / Uniquement le midi, sauf week end et jours fériés, stock limité

Plat  
du jour  
13 €

Entrée  
Plat  
17 €

Plat  
Dessert  
17 €

Entrée  
Plat  
Dessert  
19 €

## Le Menu 38 €

Entrée + Plat + Dessert / non modifiable

☞ **Croûte aux champignons**  
*Champignons des bois et châtaignes*

Ou

☞ **Salade de gravlax**  
*Salade, saumon, betterave, pomme, grenade, crème de moutarde et croûtons*

☞ **Paleron de veau aux champignons des bois**  
*Crème de polenta*

Ou

☞ **Poisson du marché aux amandes**  
*Risotto en chlorophylle d'herbes*

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

☞ **Tatin de pomme au cidre à notre façon**  
*Sorbet pomme maison*

Ou

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

**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

<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>Tatin de pomme au cidre à notre façon</b>	<b>9</b>
<i>Sorbet pomme maison</i>	
☞ <b>Autour du chocolat et de la morille</b>	<b>11</b>
<i>En assiette gourmande</i>	
☞ <b>La Traditionnelle crème brûlée au Vin jaune</b>	<b>9</b>
☞ <b>Sélection de desserts du moment</b>	<b>8,50</b>

## Glaces et Sorbets Artisanaux

*(consultez notre carte de glaces et sorbets)*