

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

☺	Trilogie de foie gras <i>Variations selon le Chef</i>	18
☺	Pâté en croûte du moment <i>Et ses condiments</i>	12
☺	Saku de thon tataki <i>Wasabi, céleri purée, et cacahuète condiment</i>	14
☺	Salade de printemps <i>Salade, fromage de chèvre, focaccia aux herbes, asperges, tomate, croûtons, jambon cru</i>	11
☺	Croûte aux morilles <i>A la crème de Vin Jaune</i>	20

Les plats

☺	La pièce de boeuf, jus corsé (selon disponibilité)	34
	<i>Frites et salade verte</i>	
☺	Entrecôte de boeuf (selon disponibilité)	32
	<i>Frites et salade verte</i>	
☺	Burger 100% maison	19
	<i>Pain, poulet pané, cheddar, sauce cocktail, choux rouge et salade</i>	
☺	Faux filet d'agneau rôti	31
	<i>Panisse aux olives noires et fleur de thym, légumes de saison</i>	
☺	Côte de veau (250gr)	32
	<i>Moelleux de pommes de terre Charlotte au citron, sauce à la graine de moutarde</i>	
☺	Suprême de volaille aux morilles et Vin Jaune	30
	<i>Risotto crémeux</i>	
☺	Filet mignon de porc au Comté et bacon jurassien	26
	<i>Donuts de polenta au thym</i>	
☺	Poisson du marché	27
	<i>Paccheri farci aux légumes et herbes fraîches, crème de tonka</i>	
☺	Truite des Planches pêchée à la commande	23
	<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 week end et jours fériés/Selon disponibilité

Plat
du jour
14 €

Entrée
Plat
19 €

Plat
Dessert
19 €

Entrée
Plat
Dessert
21 €

Le Menu 38 €

NON MODIFIABLE/Entrée + Plat + Dessert

☞ **Salade de printemps**

Salade, focaccia aux herbes, fromage de chèvre, asperges, tomate, croûtons, jambon cru

Ou

☞ **Pâté en croûte du moment**

Et ses condiments

.....■ ■ ■.....

☞ **Filet mignon de porc au Comté et bacon jurassien**

Donuts de polenta au thym

Ou

☞ **Poisson du marché**

Paccheri farci aux légumes et herbes fraîches, crème de tonka

.....■ ■ ■.....

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

.....■ ■ ■.....

☞ **Entremet chocolat, passion, coco**

Accompagné de son sorbet passion

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 22 €

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)

☞ La ronde des desserts <i>Assortiment de mignardises du pâtissier</i>	9
☞ Entremet chocolat, passion , noix de coco <i>Accompagné de son sorbet passion</i>	9
☞ Trio de sorbets maison <i>Et meringue citronnée</i>	9
☞ 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)