

Bienvenue au Restaurant des Bains  
Le Chef de cuisine et son équipe vous présentent la 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 »** Montaine  
**Piscicultures** Arbois, Maigna sur Valouse  
**Vins de nos vignerons locaux**  
**Fromages régionaux** Fromageries Arnaud, La Chapelle sur Furieuse  
**Miel** Les 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

- |   |  |           |
|---|--|-----------|
| ☞ | <b>Maquereau fumé,</b><br><i>Pomme de terre fondante, fondue de fenouil au citron, pickles, crème de moutarde à l'ancienne</i> | <b>13</b> |
| ☞ | <b>Mozzarella burrata</b><br><i>Roquette, crème de tomate au basilic, jambon cru fumé de la maison Thaurin</i>                 | <b>15</b> |
| ☞ | <b>Foie gras de canard maison Jacquin (Quercy-Périgord)</b><br><i>Chutney de fraises au balsamique</i>                         | <b>18</b> |
| ☞ | <b>Croûte aux morilles</b><br><i>A la crème de Vin Jaune</i>   | <b>20</b> |

## Les Salades

- |   |   |           |
|---|---|-----------|
| ☞ | <b>Salade Océane</b><br><i>Mousseline de poisson, cocktail de crevettes, salade, tomate, crémeux aneth, oignons pickles, tuiles wrapp, pignons de pin</i> | <b>19</b> |
| ☞ | <b>Salade Comtoise</b><br><i>Salade, Morteau, Comté, œuf, pommes grenailles, tomate, noix, croûtons</i>   | <b>17</b> |
| ☞ | <b>Salade Biquette</b><br><i>Salade, toast de chèvre, miel, oeuf, tomate, pickles d'oignons, pignons de pin</i>   | <b>18</b> |

## Les plats

☺	<b>Tataki de faux filet de boeuf charolais à l'italienne</b>	<b>28</b>
	<i>Frites et salade verte</i>	
☺	<b>Entrecôte de boeuf (250 gr), jus corsé</b>	<b>31</b>
	<i>Frites et salade verte</i>	
☺	<b>Burger jurassic</b>	<b>19</b>
	<i>Pain à la graisse de canard, steak haché, Morteau, morbier, tomate, pickles d'oignons rouges, sauce burger, frites, salade verte</i>	
☺	<b>Pièce de veau fondante, sauce provençale</b>	<b>29</b>
	<i>Moelleux de pomme de terre au citron ciboulette</i>	
☺	<b>Suprême de volaille aux morilles et Vin Jaune</b>	<b>30</b>
	<i>Risotto crémeux et légume de saison</i>	
☺	<b>Andouillette 5A, sauce moutarde</b>	<b>25</b>
	<i>Frites et salade verte</i>	
☺	<b>Poisson du marché</b>	<b>27</b>
	<i>Blé vert au parmesan, sauce citronnée</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/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 comtoise**

Salade verte, Morteau, oeuf, pommes grenailles, tomate, Comté, noix, croûtons

Ou

☞ **Mozzarella burratina**

Roquette, crème de tomate au basilic, jambon cru fumé maison Thaurin

.....■ ■ ■.....

☞ **Pièce de veau fondante, sauce provençale**

Moelleux de pomme de terre au citron ciboulette

Ou

☞ **Poisson du marché**

Blé vert au parmesan, sauce citronnée

.....■ ■ ■.....

☞ **Duo de fromages régionaux et son bouquet de salade verte  
(supplément 7€)**

.....■ ■ ■.....

☞ **Profiteroles des Bains**

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*

<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>☞ Profiteroles des Bains</b>	<b>9</b>
<b>☞ Pavlova au fruit du moment</b>	<b>9</b>
<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)*