

*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 à Moutaine*

Escargots *Escargotière du Lison*

Piscicultures *Des planches en Arbois*

Vins de nos vignerons locaux

Fromages régionaux *Fromageries Arnaud à Poligny /La Terre ferme à La Chapelle sur Furieuse*

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

	Bavaroise de cancoillotte <i>Tartare de Morteau, noix, crème de moutarde à l'ancienne</i>	12
	L'oeuf, l'escargot, les champignons en persillade	13
	Foie gras de canard poêlé <i>Poire pochée au vin épicé, briochette</i>	20
	Croûte aux morilles <i>A la crème de Vin Jaune</i>	20
	Velouté de panais à l'huile de noisette <i>Trio de noix de Saint Jacques sanckées</i>	15
	Carpaccio de cabillaud fumé <i>Vinaigrette soja citron, pickles d'oignons rouges</i>	15

Les plats

🍽	Poitrine de porc Abotia <i>Mille feuille de pomme de terre au citron</i>	24
🍽	Entrecôte de boeuf sauce forestière <i>Frites et salade verte</i>	31
🍽	Burger montagnard <i>Steack haché, raclette, Morteau, compote d'oignons, sauce burger, salade et frites</i>	19
🍽	Cassiolette de ris de veau et escargots <i>Aux champignons et aux noisettes</i>	34
🍽	Suprême de volaille aux morilles et Vin Jaune <i>Risotto crémeux et légume de saison</i>	30
🍽	Magret de canard mariné aux épices Saté <i>Pommade de maïs et légumes</i>	28
🍽	Poisson du marché sauce coco curry <i>Pommade de patate douce et légumes</i>	26
🍽	Truite des Planches pêchée à la commande <i>Cuite au bleu (pochée au bouillon), sauce Savagnin, légumes et pommes grenailles Cuite meunière (+ 1 €)</i>	24
🍽	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

☞ L'oeuf, l'escargot et les champignons en persillade

Ou

☞ Velouté de panais à l'huile de noisette

Duo de noix de Saint Jacques snackées

.....■.■.■.....

☞ Poitrine de porc Abotia

Mille feuille de pomme de terre au citron

Ou

☞ Poisson du marché, sauce coco curry

Pommade de patate douce et légumes

.....■.■.■.....

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

.....■.■.■.....

☞ Le café renversé

Ou

☞ La traditionnelle crème brûlée au Vin Jaune

Accord mets Et vins 22 €

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

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

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)

 Panna cotta muscovado streusel noisette et poire à la vanille	9
 Le café renversé	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)