

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**,
privilégiént le circuit court, mettant en valeur nos productions locales :

Charcuteries *Maison Thaurin*

Escargots *Escargotière du Lison*

Truites *Pisciculture des Planches*

Vins de nos vigneron locaux

Fromages régionaux *Fromageries Arnaud /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

	Terrine de foie gras au Vin Jaune	20
	<i>Petit pain brioché au charbon végétal et crème de betterave</i>	
	Montgolfière d'escargot	15
	<i>Et champignons en persillade crémée</i>	
	Potimarron en texture	11
	<i>Magret de canard fumé et croquant parmesan et thym</i>	
	Croûte aux morilles	20
	<i>A la crème de Vin Jaune</i>	
	Trio de gambas grillées marinées au curry	14
	<i>Velouté Dubarry</i>	

Les plats

»	Pressée de boeuf confit	23
	<i>Crème de pommes de terre à l'huile de truffe blanche</i>	
»	Entrecôte de boeuf (250gr) jus corsé	31
	<i>Frites et salade verte</i>	
»	Burger du Poupet	19
	<i>Steack haché, tome du Poupet, lard et oignons</i>	
»	Suprême de volaille aux morilles et Vin Jaune	30
	<i>Risotto crémeux et légumes de saison</i>	
»	Filet de canette jus à l'orange et 4 épices	26
	<i>Polenta crémeuse</i>	
»	Poisson du marché émulsion homardine	26
	<i>Riz noir vénéré</i>	
»	Truite des Planches pêchée à la commande	25
	<i>Cuite au bleu (pochée au bouillon), sauce Savagnin, légumes et pommes grenailles</i>	
	<i>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 39 €

NON MODIFIABLE/Entrée + Plat + Dessert

⇒ **Terrine de foie gras au Vin Jaune**

Petit pain brioché au charbon végétal et crème de betterave

Ou

⇒ **Duo de gambas grillées marinées au curry**

Velouté Dubarry

⇒ **Pressée de boeuf confit**

Crème de pommes de terre à l'huile de truffe blanche

Ou

⇒ **Poisson du marché, émulsion homardine**

Riz noir vénéré

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

⇒ **Baba aux agrumes et son sorbet**

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...

Prix nets en €

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)

�� Pavlova au chocolat et sorbet exotique	9
�� Baba aux agrumes et son sorbet	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)