

*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*

Escargots *Escargotière du Lison*

Truites *Pisciculture des Planches*

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

Les plats

☺	Pressée de boeuf confit <i>Crème de pommes de terre à l'huile de truffe blanche</i>	23
☺	Entrecôte de boeuf (250gr) jus corsé <i>Frites et salade verte</i>	31
☺	Burger du Poupet <i>Steack haché, tome du Poupet, lard et oignons</i>	19
☺	Suprême de volaille aux morilles et Vin Jaune <i>Risotto crémeux et légumes de saison</i>	30
☺	Filet de canette jus à l'orange et 4 épices <i>Polenta crémeuse</i>	26
☺	Poisson du marché émulsion homardine <i>Riz noir vénéré</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>	25
☺	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

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)

 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)