






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

	Oeuf parfait <i>Cuisson façon meurette et sa mouillette</i>	11
	Tataki de boeuf <i>Caviar d'aubergine</i>	14
	Croûte aux morilles <i>A la crème de Vin Jaune</i>	20
	Salade printanière <i>Salade, burratina, jambon cru fumé, croûtons, crème de balsamique</i>	13

Les plats

☺	Tournedos de filet de boeuf (180gr) jus de viande <i>Moelleux de pommes de terre amandine et légumes</i>	30
☺	Suprême de volaille à la crème aux morilles et au Vin Jaune <i>Risotto crémeux</i>	30
☺	Burger du moment <i>Steack haché, cheddar, oignons rouges, salade, sauce burger avec frites</i>	19
☺	Poisson du marché <i>Orge perlé aux tomates confites, crème infusée à la citronnelle</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

☞ **L'oeuf parfait**

Cuisson façon meurette et sa mouillette

Ou

☞ **Salade printanière**

Salade, burratina, jambon cru fumé, croûtons, crème balsamique

.....■ ■ ■.....

☞ **Suprême de volaille jus au thym**

Risotto crémeux

Ou

☞ **Poisson du marché**

Orge perlé aux tomates confites, crème infusée à la citronnelle

.....■ ■ ■.....

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

.....■ ■ ■.....

☞ **Carpaccio d'ananas, vinaigrette vanille et son sorbet**

Ou

☞ **La traditionnelle crème brûlée au Vin Jaune**

LE P'TIT LOGIS 14 € (jusqu'à 10 ans)

Steak haché 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)

☞ Carpaccio d'ananas, vinaigrette vanille et son sorbet	9
☞ Choux chocolat praliné aux noix de pécan	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)