

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, mettent en valeur nos productions locales :

Charcuteries *Maison Thaurin*

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

	Bruschetta au jambon cru fumé et au Mont d'Or <i>Champignons, amandes</i>	13
	Gravlax de filet de boeuf <i>Betterave, crème de raifort, éclats de noix, pomme granny, vinaigrette jus perlé</i>	14
	Croûte aux morilles <i>A la crème au Vin Jaune</i>	20
	Foie gras poêlé <i>Céleri rave, financier aux cèpes</i>	20
	Trio de noix de Saint Jacques <i>Velouté de potimarron, fondue de poireaux</i>	16

Les plats

☺	Entrecôte de boeuf (250 gr), jus à l'ail confit <i>Pommes frites et salade verte</i>	31
☺	Picanha de veau de 5 heures, sauce Xo <i>Millefeuille de pommes de terre au citron</i>	24
☺	Suprême de volaille , crème aux morilles et Vin Jaune <i>Risotto crémeux</i>	30
☺	Burger franc comtois <i>Steak haché, Morbier, Morteau, oignons confits, sauce burger, pommes frites et salade verte</i>	19
☺	Poisson du marché <i>Sarrasin grillé et sauce Vin Jaune</i>	26
☺	Truite des Planches meunière <i>Pommes grenailles et légumes de saison</i>	25
☺	Supplément crème aux morilles et 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 41 €

NON MODIFIABLE/Entrée + Plat + Dessert

☞ **Bruschetta au jambon cru fumé et Mont d'Or**
Champignons et amandes

Ou

☞ **Trio de noix de Saint Jacques**
Velouté de potimaron et fondue de poireaux

.....■.■.■.....

☞ **Picanha de veau de 5 heures, sauce Xo**
Millefeuille de pommes de terre au citron

Ou

☞ **Poisson du marché, sauce au Vin jaune**
Sarrazin grillé

.....■.■.■.....

☞ **Duo de fromages régionaux et son bouquet de salade verte**

Ou

☞ **Tarte Tatin aux pommes, glace pain grillé**

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

Mont d'Or en deux textures	7
Duo de fromages régionaux et son bouquet de salade	7
Dégustation de Comté et Vin Jaune (6cl)	10

Les desserts

(Pour le bon déroulement du service, merci de réserver votre dessert en début de repas)

 Tarte Tatin aux pommes, glace au pain grillé	9
 Financier pistache ganache chocolat , sorbet citron	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)