

Bienvenue au Restaurant des Bains
Le Chef de cuisine et son équipe vous présentent leur 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 » (Moutaine)
Piscicultures (Arbois, Maigna sur Valouse)
Vins de nos vignerons locaux
Fromages régionaux (Fromageries Arnaud, Gaec de la Terre Ferme)
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

☰	Foie gras de canard maison, <i>Petit pain aux graines de Pavot, chutney d'oignons aux fruits secs</i>	20
☰	Saumon Bömlo mariné <i>Betteraves et aneth en rosace, nori et mayonnaise Wasabi</i>	14
☰	L'œuf cocotte, <i>Pleurotes aux noisettes et lardons de la Maison Thaurin, crème au Reblochon</i>	12
☰	Salade automnale <i>Salade, poire pochée au vin rouge, patate douce, noix de pécan, pickles et copeaux de parmesan</i>	11
☰	Croûte aux morilles <i>à la crème de Vin Jaune</i>	20

Les plats

☺	Salade automnale	18
	<i>Salade, poire pochée au vin rouge, patate douce, noix de Pécan, pickles et copeaux de parmesan</i>	
☺	Entrecôte black angus Aberdeen,	34
	<i>Jus corsé, salade et frites</i>	
☺	Burger montagnard	19
	<i>Pain maison au Pavot, steak haché, mont d'or, Morteau, oignons compotés, salade et frites</i>	
☺	Tartare de boeuf au couteau (VBF)	22
	<i>Condiments, salade et frites</i>	
☺	Magret de canard entier sauce miel balsamique	30
	<i>Butternut rôtie</i>	
☺	Mousseline de poisson du moment aux écrevisses	25
	<i>Sauce homardine, moelleux d'Amandine au citron</i>	
☺	Suprême de volaille en cuisson douce	30
	<i>Sauce morilles et vin jaune, riz noir vénéré</i>	
☺	Truite des Planches pêchée à la commande	23
	<i>Cuite au bleu (pochée au bouillon), sauce Savagnin, légumes et pommes grenailles 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, stock limité

Plat
du jour
13 €

Entrée
Plat
17 €

Plat
Dessert
17 €

Entrée
Plat
Dessert
19 €

Le Menu 38 €

Entrée + Plat + Dessert / non modifiable

☞ **L'oeuf cocotte**

Pleurotes aux noisettes et lardons de la maison thaurin et crème au Reblochon

Ou

☞ **Salade automnale**

Salade, poire mochée au vin rouge, patate douce, noix de Pécan, pickles et copeaux de Parmesan

.....■ ■ ■.....

☞ **1/2 magret de canard au miel et au vinaigre balsamique**

Butternut rôtie

Ou

☞ **Mousseline de poisson du moment aux écrevisses**

Sauce homardine, moelleux d'amandine au citron

.....■ ■ ■.....

☞ **Duo de fromages régionaux et son bouquet de salade verte
(supplément 6€)**

.....■ ■ ■.....

☞ **Hémisphère glacée au miel des Arsures,**

Pain d'épices et sa tuile nid d'abeille

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 19 €

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)

☞ Entremet chocolat et pomme au Macvin, <i>Sorbet pomme Granny Smith maison</i>	10
☞ Hémisphère glacée au miel des Arsures, thym, citron <i>et sa tuile nid d'abeille</i>	10
☞ 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)