



Les tapas à partager... ou pas !

Houmous du moment et gressins	7,00 €
Poêlon d'escargot en persillade (6 pièces)	10,00 €
(12 pièces)	18,00 €
Petite friture au citron	11,00 €
Accras de truite, mayonnaise fumée	15,00 €
Assiette mixte jambon ibérico et Cecina	16,00 €

Les entrées

Salade pour Laurence : chou chinois, mangue, piquillos, coriandre, coco fraîche, vinaigrette gingembre citron	12,00 €
Mozzarella burrata, pesto rouge de tomate	13,00 €
Terrine de queue de bœuf, sauce gribiche	13,00 €
Velouté de cèpes, glace aux cèpes	14,00 €
Os à moelle à la croque au sel	14,00 €
Tartelette mimosa et truite fumée	15,00 €
Terrine de foie gras de l'Hôtel des Bains (+ 7,00 € au menu)	20,00 € *

Suggestions végétariennes

Le gratin de ravioles cuisiné aux morilles et vin jaune ...	16,00 €
Tourte forestière d'automne (potiron, pleurotes, cèpes, etc...)	19,00 €

Menu enfant

Hamburger de l'Hôtel des Bains avec frites ou ravioles, glace maison et sirop au choix	15,00 €
----------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Menu à composer

1 entrée + 1 plat	28,00 €
1 entrée + 1 plat + 1 dessert	33,00 €

* (supplément pour certains plats)



Accords mets & vins au verre

3 verres de vins (10 cl) accordés avec vos entrées, plats, desserts	
Formule Simple	22,00 €
Formule Deluxe	32,00 €

Les gratins de ravioles (en accompagnement) sont servis dans un format unique de 1 gratin pour 2, à partager.

Les viandes

Joue de porc braisée, gratin de ravioles	19,00 €
Suprême de pintade, cuit en basse température, sauce savagnin et café, polenta	24,00 €
Feuilleté de ris de veau poêlé aux écrevisses, gratin de ravioles (+ 5,00 € au menu)	28,00 € *
Filet de bœuf sauce bordelaise, os à moelle, frites maison (+ 5,00 € au menu)	28,00 € *

Les poissons

Petite friture au citron, gratin de ravioles	16,00 €
Filet de truite en croûte de noix, sauce Saint Marcellin, polenta	24,00 €
Cuisses de grenouilles en persillade, gratin de ravioles	24,00 €
Cuisses de grenouilles aux morilles et vin jaune, gratin de ravioles (+ 4,00 € au menu)	26,00 € *
Filet de bar sauce champagne, œuf de saumon, millefeuille de pommes de terre (+ 4,00 € au menu)	28,00 €

Garnitures à la carte

Légumes rôtis de saison - Frites maison - Polenta	7,00 €
Le gratin de ravioles	8,00 €
Le gratin de ravioles aux morilles et vin jaune	15,00 €

Fromages

Assiette de fromages	9,00 €
Brillat-Savarin truffé maison	12,00 €