



Les tapas à partager... ou pas !

Houmous du moment et gressins	7,00 €
Petite friture au citron	11,00 €
Beignet d'artichaut, pâte de tomate relevée, sauce Bois Boudran, la paire	12,00 €
Tempura de filets de perchots, sauce tartare	16,00 €
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 €
Gaspacho de melon, glace feta	13,00 €
Mozzarella burrata fumée, pêche rôtie, pesto de pistache	14,00 €
Tartare de bœuf au couteau mariné 35 heures, émulsion à la truffe d'été	15,00 €
Os à moelle à la croque au sel	15,00 €
Ceviche de maigre sauvage, citron, grenade et gingembre	16,00 €
Terrine de foie gras de l'Hôtel des Bains (+ 7,00 € au menu)	20,00 € *

Suggestions végétariennes

Assiette végétarienne : légumes de saison rôtis, ricotta, feta	18,00 €
Le gratin de ravioles cuisiné aux morilles et vin jaune ...	18,00 €

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	29,00 €
1 entrée + 1 plat + 1 dessert	34,00 €

* (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 €

Plat à partager selon arrivage

Côte de bœuf	9 €/100 g.
--------------------	------------

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

Les viandes

La suggestion du jour	nous consulter
Joue de porc braisée, gratin de ravioles	19,00 €
Suprême de pintade, cuit en basse température, sauce safran, parmesan et polenta crémeuse	24,00 €
Carré d'agneau avec un jus corsé à l'olive noire et tatin de tomates (+ 5,00 € au menu)	28,00 € *
Filet de bœuf sauce bordelaise, frites maison (+ 5,00 € au menu)	28,00 € *

Notre suggestion

Le gratin de ravioles de l'Hôtel des Bains aux morilles et vin jaune à partager ou pas	18,00 €
---	---------

Les poissons

Petite friture au citron, gratin de ravioles	16,00 €
Dos de lieu rôti crème d'ail, légumes de saison confits et anchoïade	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)	27,00 € *
Filet de bar grillé, beurre blanc aux algues, huile de salicorne, écrasé de pomme de terre (+ 5,00 € au menu)	28,00 € *

Garnitures à la carte

Légumes de saison confits - Ecrasé de pomme de terre Frites maison - Polenta crémeuse	7,00 €
Le gratin de ravioles	8,00 €