



Les tapas à partager... ou pas !

Houmous de lentilles vertes du Puy et gressins	7,00 €
Beignet d'artichaut, pâte de tomate relevée, sauce Bois Boudran, la paire	9,00 €
Petite friture au citron	11,00 €
Tempura de filets de perchots, sauce tartare	15,00 €
Jambon de bœuf "Cecina"	15,00 €

Les entrées

Velouté frais de petits pois, sorbet menthe	12,00 €
Salade pour Laurence : chou chinois, mangue, piquillos, coriandre, coco fraîche, vinaigrette gingembre citron	12,00 €
Terrine de queue de bœuf, sauce gribiche	14,00 €
Mozzarella burratina (120 g.), pesto rouge de tomate ...	13,00 €
Os à moelle à la croque au sel	14,00 €
Ventrèche de thon façon vitello tonnato	15,00 €
Assiette de jambon ibérico, gelée piment d'Espelette (+ 4,00 € au menu)	16,00 € *
Marbré de foie gras maison (+ 7,00 € au menu)	20,00 € *

Suggestions végétariennes

Le gratin de ravioles cuisiné aux morilles et vin jaune ...	15,00 €
Assiette végétarienne : légumes de saison rôtis aux épices, patate douce et ricotta.....	18,00 €

Menu enfant

Hamburger de l'Hôtel des Bains avec frites ou ravioles	12,50 €
---	---------

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	20,00 €
Formule Deluxe	30,00 €

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

Les viandes

La suggestion du moment	consultez-nous
Joue de porc braisée, gratin de ravioles	19,00 €
Suprême de pintade, cuit en basse température, sauce au savagnin, mousseline de légumes printaniers ..	24,00 €
Carré d'agneau rôti au four, jus à l'olive, tatin de tomates (+ 5,00 € au menu)	28,00 € *
Filet de bœuf Rossini, frites maison (+ 7,00 € au menu)	28,00 € *

Les poissons

Petite friture au citron, gratin de ravioles	16,00 €
Dos de lieu rôti, sauce beurre blanc, harenga et œufs de saumon, mille-feuilles de pomme de terre	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 € *
Duo d'omble chevalier et truite, sauce chartreuse et noix, gratin de ravioles (+ 5,00 € au menu)	28,00 € *

Garnitures à la carte

Les légumes de saison - Les frites maison	5,00 €
Le gratin de ravioles	8,00 €

Fromages

Fromage blanc à la crème	5,00 €
Assiette de fromages	8,00 €
Brillat-Savarin à la truffe	14,00 €