



Les tapas à partager... ou pas !

Houmous du moment et gressins	8 €
Petite friture au citron	11 €
Beignet d'artichaut, pâte de tomate relevée, sauce Bois Boudran, la paire	12 €
Tempura de filets de perchots, sauce tartare	16 €
Assiette mixte charcuterie bellota	16 €

Les entrées

Salade pour Laurence : chou chinois, mangue, piquillos, coriandre, coco fraîche, vinaigrette gingembre citron	12 €
Gratinée à l'oignon	13 €
Burratina pesto rouge et amandes	14 €
Terrine de queue de bœuf sauce gribiche	14 €
Os à moelle à la croque au sel	15 €
Saumon fumé maison et crème d'aneth	17 €
Terrine de foie gras du moment de l'Hôtel des Bains (+ 7 € au menu)	20 € *

Suggestions végétariennes

Patate douce rôtie au four, chèvre et granola	18 €
Le gratin de ravioles cuisiné aux morilles et vin jaune	20 €

Menu enfant

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

Menu à composer

1 entrée + 1 plat	30 €
1 entrée + 1 plat + 1 dessert	35 €
* (supplément pour certains plats)	



Accords mets & vins au verre

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

Les desserts

Crème brûlée à la confiture de lait	
Colonel du moment	
Marquise au chocolat (Maison Bonnat)	
Carpaccio d'ananas et sorbet mangue	
Ile flottante aux pralines roses	
Tarte Tatin aux pommes et glace vanille	
Au choix	8 €

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	nous consulter
Joue de porc braisée, gratin de ravioles	20 €
Suprême de pintade, cuit en basse température, sauce vin jaune café, écrasé de pomme de terre	25 €
Feuilleté de ris de veau, sauce écrevisse, légumes rôtis (+ 5 € au menu)	28 €
Filet de bœuf à la bordelaise avec os à moelle, frites maison (+ 7 € au menu)	30 € *

Notre suggestion

Le gratin de ravioles de l'Hôtel des Bains aux morilles et vin jaune à partager ou pas	20 €
---	------

Les poissons

Friture fine, gratin de ravioles	17 €
Truite gratinée sauce Saint-Marcellin, gratin de ravioles ...	25 €
Cuisses de grenouilles en persillade, gratin de ravioles	25 €
Saint Jacques snackées crème d'oursin, écrasé de pomme de terre (+ 5 € au menu)	28 € *

Garnitures à la carte

Légumes de saison confits - Ecrasé de pomme de terre	
Frites maison	7 €
Le gratin de ravioles	10 €

Fromages

Assiette de fromages secs	9 €
Brillat-Savarin truffé maison	14 €