


# RESTAURANT LES BAINS

## ENTRÉES

<b>Ceviche de loup</b> poutargue, huile d'olive citronnée & salade de fenouil au sumac	16 €
<b>Lentilles vertes du Puy servies tièdes</b> oeufs coulant, moutarde à l'ancienne, haddock fumé & salade	14 €
<b>Espadon en tartare</b> aux piquillos et citron confit, velouté de carottes coco curry	16 €
<b>Poireaux vinaigrette</b>  oeuf mimosa, échalotes confites & croutons	14 €

## PLATS

<b>Maigre rôti</b> gnocchis au beurre de sauge et oeufs de truite, zestes de citron & émulsion de coquillages	32 €
<b>Daurade sébaste</b> carottes en texture, choux kale frit, broccoletti grillés & jus d'agrumes	28 €
<b>Suprême de volaille rôti</b> sauce poulette aux morilles & écrasé de pommes de terre	28 €
<b>Epaule d'agneau confite</b> semoule au curcuma, sauce vierge de pois chiches & coriandre	32 €
<b>Loup gratiné aux amandes</b> à partager	39€/pers
<b>Côte de boeuf</b> à partager, environ 1 kg, avec ses accompagnements au choix	39€/pers


## DESSERTS

<b>Crumble aux pommes</b> glace vanille, à partager (ou pas)	15 €
<b>Le tout choco</b> crèmeux chocolat 70%, brownie, roses des sables & parfait glacé	11 €
<b>Tartelette citron yuzu</b> crèmeux, marmelade & meringue sumac	11 €
<b>Baklava pistache</b> fleur d'oranger & miel	11 €

## FROMAGE

<b>Saint Marcellin</b> miel & roquette	10 €
---	------


## POUR PATIENTER

<b>Panisses, sauce aïoli</b> 	10 €
<b>Huîtres, 6 pièces</b>	12 €



## MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Sirop ou jus de fruit
Steak haché ou poulet pané ou poisson pané
Accompagnement frites ou pâtes
Moelleux au chocolat 

19,50 €