

CHEF CONSEIL : PHILIPPE LABBÉ



## LE PETIT BAIN

Soupe glacée de carottes nouvelles, pickles de betteraves \*SG/SL 8/14

Salade d'asperges vertes, quinoa rouge \*SG/SL 17

Tartare de thon rouge & avocat \*SL 19

**Salade de poupe de Galice, \*SG 19**  
fenouil, céleri branche, pesto de basilic et olives noires Taggiasche

Foie gras de canard au torchon, 25  
brunoise de pomme de terre, purée de truffes noires

Sliders de homard et ses chips 26

Mezze à partager 17

## SIDES

Mac & Cheese à l'huile de truffe 9

Frites, Pommes grenailles 9

Purée de brocoli, Purée de céleri 9

\*SG sans gluten, \*SL sans lactose - Pain sans gluten sur demande

Tous nos prix sont TTC en euros et le service est compris - Les chèques ne sont pas acceptés.

## LE GRAND BAIN

Grande assiette de légumes vapeur \*SG/SL 21

Conchiglioni au Pesto 19

Risotto de gambas, émulsion de homard 23

Dos de cabillaud vapeur, pointes d'asperges vertes, émulsion lait de coco à la bergamote \*SG 29

**Raie piquée à la citronnelle, lentilles roses façon Thaï, émulsion Nam Jim \*SG 31**

Bar poché, crème d'orties sauvages, calamars et couteaux \*SG 32

Sole Meunière ou grillée au beurre vanille, purée de brocolis au piment d'Espelette 39

Belle entrecôte, pommes grenailles persillées \*SG 34

**Bœuf de Galice et foie gras façon Shabu Shabu \*SG 39**

Côte de veau première, mac & cheese à l'huile de truffe 42

Suprême de volaille, purée de maïs, germes d'edamame \*SG 26

Le Gourmet Burger : 29

Bœuf de Galice, bacon, cheddar, tomate, oignons confits, pommes frites au Parmesan

Côtelettes d'agneau grillées, piperade de légumes et purée de céleri \*SG 36

**Côte de bœuf Black Angus pour 2, mature 45 jours, pommes Pont Neuf 110**

## LE FROMAGE

Sélection de Fromages de "L'affineur Affiné" 18

## LE DERNIER PLONGEON

Nishio : \*SG 11

finger aux fruits de la passion, mousse de thé Matcha, marrons poêlés à la vanille

**Ornella : 11**

carpaccio de fraises, confit de tomates, crumble de sablé Breton, sorbet basilic

**Incensum : \*SG 11**

chocolat Dulcey, garni de mousse caramel beurre salé, sorbet cassis et noix de pécan

**Jardin acidulé : 11**

le citron dans tous ses états

**Division : 11**

biscuit sans farine, crème onctueuse au chocolat Illanka, confit de framboise-betterave

L'éventail de fruits frais selon le Marché \*SG/SL 11

Café Gourmand 13

Champagne Gourmand 19

Glaces et Sorbets 9



SALLE À MANGER

DÎNER

*Ici aux Bains, nous avons à cœur de satisfaire épicuriens, esthètes et perfectionnistes.*

*Notre carte est uniquement composée de produits  
frais de qualité (ni congelés, ni transformés) et biologique autant que possible.*

*Pour cette raison, nous privilégions les producteurs locaux partageant notre vision et notre amour de la gastronomie.*