

La Carte

Les incontournables de La Baratte

Les plats qui ont fait la réputation de la Baratte depuis 33 ans

entrée : La trilogie de foie gras de canard : (cuit en terrine, mariné, poêlé) **25 €**

Plat : Les escalopes de ris de veau aux échalotes rôties **32 €**

Dessert : Le duo de chocolats, blanc et noir "Cluyzel", son coeur chocolat praliné et biscuit progrès **10 €**

Les entrées

Les St Jacques en coquille à l'émulsion de cèpes **25 €**

La crème de céleri, caviar « Sturia » émulsion de pommes de terre « Charlotte et éclats de noisettes **25 €**

Le foie gras de canard frais poêlé au caramel de céleri **24 €**

Les huîtres N°2 de la baie de Quiberon les 6 : **14 €** les 9 : **20 €** les 12 : **28 €**

Les plats

Filet de veau, en basse température, dall de lentilles du Puy **28 €**

Le Bar sauvage, en écailles de St Jacques et truffes **33 €**

Le filet de Boeuf Français aux Morilles, gratin de légumes **35 €**

Les fromages

Le chariot de 35/40 variétés environ, pain rustique, salades **11 €**

Les desserts

Pour votre confort, merci de bien vouloir commander votre dessert en début de repas

La tarte au chocolat « Gianduja », confit de mandarines **10 €**

Le tiramisu au caramel **10 €**

La pyramide de Kiwis **10 €**

Travaillant des produits frais, qui nécessitent un temps de préparation, veuillez nous prévenir si vous êtes pressés.

Certains plat ou accompagnements peuvent varier en fonction de l'arrivage des produits.

La liste des allergènes est à votre disposition