

Menu express **20.50 €**

Ce menu n'accepte aucun changement (Servi tous les midis de semaine hors jours fériés)

Proposition journalière

Les mises en bouche, le plat, le café ou le thé gourmand

boisson : 1 consommation

Menu Plaisir **35€** entrée, plat et dessert

Forfait vins compris +15 € (tous les jours)

30.90€ Formule déjeuner: entrée-plat ou plat-dessert (valable du mardi au vendredi midi avec 1 consommation hors jours fériés)

52 € Kir pétillant, entrée, plat, dessert, 2 consommations, eau, café, mignardises

(valable du mardi au vendredi midi et soir hors jours fériés pour l'ensemble de la table)

Le feuilleté d'escargots de la maison « Lesaffre », noisettes et fondue de poireaux

Ou

Tartare de veau et mozzarella et œuf de caille

Ou

Les 6 huîtres N°2 de la baie Quiberon

Le filet de merlu poché sur lit d'épinards, risotto, sauce aux herbes

Ou

La bonbonnière d'agneau, gratin d'aubergines et courgettes

Le crumble à la banane

Ou

Le merveilleux au chocolat noir « Cluyzel » maison

Ou Notre chariot de Fromages (à la place du dessert) supplément

Plats du menu choisis individuellement: entrée : 15 € plat : 19 € dessert: 6 €

Menu Gourmand **54 €** entrée, sorbet, plat et dessert

Forfait vins compris +16 € vins compris

Le foie gras de canard frais maison, crumble de parmesan

Ou

La rosace de St Jacques à la vinaigrette de truffes et salade de mâche

Ou

Les 9 Huîtres N°2 de la baie de Quiberon

Le sorbet maison et son alcool

Le filet de canard, en peau rôti, boulgour grillé et jus court

Ou

Les St Jacques au sésame et huîtres tiédies, purée de panais

L'ananas sorbet

Ou

L'île flottante au cassis

Ou Notre chariot de Fromages (à la place du dessert) + 3 €

Plats du menu choisis individuellement: entrée : 21€ Sorbet : 4 € plat : 27 € dessert 9 €

À votre attention, afin de vous assurer, la qualité des mets et du service, veuillez prendre note que dorénavant, nous vous demanderons à partir de 8 personnes d'établir un menu comprenant

2 choix d'entrées et de plats pour l'ensemble de la table

Possibilité de modifier votre menu, avec un met de la carte ou d'un autre menu moyennant supplément

Les incontournables de la Baratte

Les plats qui ont fait la réputation de la Baratte

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 €**

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 €** le 12 : **28 €***

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 Bœuf Français aux Morilles, gratin de légumes **35 €**

Fromages

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

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 €**

Menu des enfants jusqu'à 12 ans

11 € plat dessert (15€ de 13 à 16 ans)

15 € entrée, plat, dessert (19 € de 13 à 16 ans)

entrée du menu plaisir Ou foie gras de canard

plat du menu Plaisir Ou pâtes « Carbonara »

cornet de glace maison Ou gâteau au chocolat

Le pain est de fabrication maison

Si vous êtes titulaire d'un chèque cadeau, celui-ci doit nous être présenté à votre arrivée

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

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

La liste des allergènes est à votre disposition

Menu express

Ce menu n'accepte aucun changement (Servi tous les midis de semaine hors jours fériés)

Proposition journalière

Les mises en bouche, le plat, le café ou le thé gourmand

boisson : 1 consommation

Menu Plaisir

Le feuilleté d'escargots de la maison « Lesaffre », noisettes et fondue de poireaux

Ou

Tartare de veau et mozzarella et œuf de caille

Ou

Les 6 huîtres N°2 de la baie Quiberon

Le filet de merlu poché sur lit d'épinards, risotto, sauce aux herbes

Ou

La bonbonnière d'agneau, gratin d'aubergines et courgettes

Le crumble à la banane

Ou

Le merveilleux au chocolat noir « Cluyzel » maison

ou Notre chariot de Fromages (à la place du dessert)

Menu Gourmand

Le foie gras de canard frais maison, crumble de parmesan

Ou

La rosace de St Jacques à la vinaigrette de truffes et salade de mâche

Ou

Les 9 Huîtres N°2 de la baie de Quiberon

Le sorbet maison et son alcool

Le filet de canard, en peau rôti, boulgour grillé et jus court

Ou

Les St Jacques au sésame et huîtres tiédies, purée de panais

L'ananas sorbet

Ou

L'île flottante au cassis

ou Notre chariot de Fromages (à la place du dessert)

À votre attention, afin de vous assurer, la qualité des mets et du service, veuillez prendre note que dorénavant, nous vous demanderons à partir de 8 personnes d'établir un menu comprenant

2 choix d'entrées et de plats pour l'ensemble de la table

Possibilité de modifier votre menu, avec un met de la carte ou d'un autre menu moyennant supplément

Les incontournables de la Baratte

Les plats qui ont fait la réputation de la Baratte

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

Plat *Les escalopes de ris de veau aux échalotes rôties*

Dessert *Le duo de chocolats blanc et noir « Cluyzel », son coeur chocolat praliné et biscuit progrès*

Entrées

Les St Jacques en coquille à l'émulsion de cèpes

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

Le foie gras de canard frais poêlé au caramel de céleri

Les Huîtres N°2 de la baie de Quiberon les 6 : les 9 : le 12 :

Plats

Filet de veau, en basse température, dall de lentilles du Puy, jus court

Le Bar sauvage, en écailles de St Jacques et truffes

Le filet de Bœuf Français aux Morilles, gratin de légumes

Fromages

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

Desserts

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

La tarte au chocolat « Gianduja », confit de mandarines

Le tiramisù au caramel

La pyramide de Kiwis

Menu des enfants jusqu'à 12 ans

*entrée du menu plaisir ^{***} Ou foie gras de canard*

*plat du menu Plaisir ^{***} Ou pâtes « Carbonara »*

cornet de glace maison Ou gâteau au chocolat

Le pain est de fabrication maison

Si vous êtes titulaire d'un chèque cadeau, celui-ci doit nous être présenté à votre arrivée

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

Certains plats ou accompagnements peuvent varier en fonction de l'arrivée des produits

La liste des allergènes est à votre disposition