

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)

La tarte fine aux légumes et Mozzarella di Buffala

Ou

La crème d'écrevisses en bonbonnière de saumon fumé maison

Le filet de dorade fondue de tomates , salade de roquette et juliennes de légumes crus

Ou

Millefeuille de veau , risotto aux petits pois, jus court

La crème brûlée à la vanille de Madagascar

Ou

Le crumble d'ananas et raisins

Ou Notre chariot de Fromages (à la place du dessert) supplément + 5 €

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

Autres possibilités avec ce menu plaisir

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

52 € Kir vin blanc, 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)

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

Forfait vins compris +16 € vins compris

La salade d'espadon fumé maison, œuf de caille et asperges vertes

Ou

Le foie gras de canard frais maison, Chutney d'ananas et mangue

Le sorbet maison et son alcool

Le quasi de veau, basse température, purée de vitelotte et jeunes légumes

Ou

Le filet de maigre, quinoa, tapenade et jus vert

Duo de fraises et framboises à la crème légère

Ou

La crème de chocolat, yaourt fermier au siphon

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 cœur chocolat praliné et biscuit progrès* **10 €**

Entrées

La salade de homard aux pêches **28 €**

Le foie gras de canard chaud aux fraises **25 €**

Les œufs brouillés au caviar « Kaviari » **28 €**

Plats

Tartare de bœuf au couteau, préparé devant vous, mêlée de salades, pommes charlottes sautées **29 €**

Le filet de bar aux petits pois, risotto aux légumes et jus vert, **28 €**

Le contre filet de veau, basse température, aux girolles, gratin de légumes **30 €**

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

Les croustillants au praliné **10 €**

Le soufflé chaud aux abricots **10 €**

Le macaron framboise aux framboises et sorbet **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 *** Le saumon fumé maison

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