

## 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 (servi tous les jours)

Forfait vins compris +15 €

L'œuf parfait, crémeux de foie gras, crumble de parmesan

Ou

Tartare de poissons aux fèves et noisettes, quinoa en salade

\*\*\*

La fricassée de rognon de veau aux girolles et grenailles, sauce brune au xérès

Ou

Emiettée de cabillaud, émulsion de poireaux, purée de carottes à l'orange

\*\*\*

Le caramel passion sur son glacé, tuile au pralin

Ou

Chocolat blanc grillé, biscuit praliné et Arlettes

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 €

Bar en deux cuissons, girolles et bouillon au gingembre

Ou

Le foie gras de canard frais maison, compotée de fruits

\*\*\*

Le sorbet maison et son alcool

\*\*\*

Le croustillant de lotte, écrasée de légumes, tomates confites et jus vert

Ou

Duo de filet de caille sur réduction balsamique sur lit de vitelotte

\*\*\*

Gratin de fruits frais en sabayon

Ou

Millefeuille à la vanille, enroulé de chocolat et noisettes caramélisées

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**

# La carte

## Entrées

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

Le sauté de homard européen aux morilles **32 €**

La raviole de langoustines, soupe de moules et coques, brunoise et fumé de poissons **28 €**

## Plats

Les escalopes de ris de veau aux échalotes rôties **32 € \*\*\***

La sole, girolles et petits légumes, émulsion de crustacés **28 €**

Le filet de veau aux morilles, basse température, jus court **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

Le duo de chocolats blanc et noir « Cluyzel », son cœur chocolat praliné et biscuit progrès **10 € \*\*\***

Le soufflé chaud à l'ananas confit **10 €**

La tulipe d'agrumes, sorbet fromage blanc **10 €**

**\*\*\* les incontournables de la baratte**

---

## 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 <sup>\*\*\*</sup> Ou Le foie gras de canard maison

plat du menu Plaisir <sup>\*\*\*</sup> 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

Possibilité de menu végétarien : nous consulter

**La liste des allergènes est à votre disposition**