

## 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 €

Les œufs fermiers en cocotte au foie gras de canard frais maison

Ou

La terrine de foies de volaille maison, tartine de pain grillé, condiments

\*\*\*

La cuisse de canard désossée, gratinée au Maroilles, pommes grenailles

Ou

Le millefeuille de saumon frais et fumé, beurre nantais et risotto au cèpes

\*\*\*

La tarte «Tatin» tiédie, glace vanille maison

Ou

La crème brûlée pralinée

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 €** Formule tout plaisir 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 €

Le foie gras de canard frais maison, compotée de fruits

Ou

Le sauté de gambas aux écrevisses

\*\*\*

Le sorbet maison et son alcool

\*\*\*

L'émincé de bœuf, gratin de légumes et sauce cèpes

Ou

Les pavés de lotte rôtis, jus vert et légumes du moment

\*\*\*

La tarte au chocolat noir « Cluyzel »

Ou

Le carpaccio d'ananas et son sorbet

ou Notre chariot de Fromages (à la place du dessert) + 2 €

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) **27 € \*\*\***

La rosace de St Jacques tiédies aux truffes sur lit de mâche **28 €**

Les œufs fermiers, brouillés au caviar KAVIARI « Transmontanus » **26 €**

Caviar KAVIARI « Transmontanus » Français boite de 20 Grs **45 €** boite de 50 Grs **110 €**

## Plats

Les escalopes de ris de veau aux échalotes rôties **36€ \*\*\***

Les filets de sole farcis aux écrevisses sur risotto aux cèpes **30 €**

Le filet de bœuf aux morilles, pomme darphin **36 €**

## 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 déclinaison de clémentines **10 €**

Le soufflé chaud au « Grand-Marnier » **10 €**

Le duo de chocolats, son cœur chocolat praliné **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 \*\*\* 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

Possibilité de menu végétarien : nous consulter