

La Baratte vous accueille

du mercredi au samedi midi-soir et dimanche midi

MENU à 37.50 € (Formule entrée, plat, dessert)

SERVI MIDI ET SOIR DU MERCREDI AU DIMANCHE

Entrée-plat = 33€ ou Plat-dessert = 28€

Chariot de fromages à la place du dessert = + 4€

Possibilité d'intégrer la carte au menu et vice et versa moyennant supplément

Formule vins compris 16€/pers. (vins blanc, rosé, rouge à discrétion)

ENTREE 13 €

- * Le tartare de dorade et saumon fumé, noisettes, crumble d'olives
- * L'oeuf fermier cocotte au foie gras, croutons

PLAT 20 €

- * Quasi de veau, crème de panais, pleurotes, et grenailles aux herbes
- * Croquant de cabillaud, quinoa, flan de persil et jus de persil,

DESSERT 8 €

- * La tarte "Tatin" tiédie, glace vanille maison
 - * Crumble d'oranges et son sorbet "Limoncello"
-

Formule express à 23 €

CETTE FORMULE VOUS EST PROPOSÉE UNIQUEMENT LE MIDI DU MERCREDI AU VENDREDI

(horsjours fériés)

composé : mises en bouches, Le plat au choix (viande ou poisson) le café ou le thé gourmand,

1 consommation : vin, bière, soft ou 50cls eau

Menu des petits gastronomes

MOINS DE 12 ANS / 2 PLATS = 11 €
3 PLATS = 15 €



MOINS DE 15 ANS / 2 PLATS = 15 €
3 PLATS = 19 €

- * Foie gras de canard ou Oeuf fermier en cocotte ou Saumon fumé
- * Poisson du jour ou Pâtes Fraîches à la Carbonara
- * Cornet de glace maison ou Le gâteau au chocolat

menu dégustation à 75€

Menu 6 services pour l'ensemble de la table
menu identique et établi en fonction du marché
menu surprise ou renseignez-vous

LA CARTE

♥ PLAT SIGNATURE

POUR COMMENCER

- ♥ * La trilogie de foie gras de canard 24€
- * Rosace de St Jacques tiédie, citron vert, caviar "Kaviari" 28€
- * Raviole de langoustines, crème de potiron, émulsion crustacés 28€
- * Caviar Kaviari "Trasmontanus" pot de 20 Grs : 40€ 50 grs : 100€
- * Huîtres de la Baie de Quiberon N°2 6: 14€ 9 : 21€ 12: 28€

ENTRE TERRE ET MER

- * Le filet de bar en écailles de St Jacques, jus de crustacés 35€
- ♥ * Escalopes de ris de veau aux échalotes rôties, darphin 35€
- * Le filet de Boeuf "Français" aux Morilles, gratin de légumes 35€
- * Filet d'agneau, galette de maïs, vitelottes écrasées, jus viandes 30€

LE CHOIX DU FROMAGER

- * Le chariot de fromages, fruits du mendiant, salade fraîcheur,
Pain aux noix maison 12€

LA NOTE SUCREE

- * Meringues et agrumes, crème acidulée et sorbet 10€
- * Gratin de poires et cassis, amandes grillées 10€
- * Cappuccino nougat, son chocolat chaud 11€
- ♥ * Duo de chocolats, biscuit progrès et chocolat praliné,
glace vanille "Bourbon" 10€

Le restaurant "La Baratte" vous accueille depuis le 21 avril 1986

Le pain est fait maison

La liste des allergènes est à votre disposition

Chef : DIDIER BAJEUX