

La Baratte vous accueille

du mercredi au samedi midi-soir et dimanche midi

MENU à 38.50 € (Formule entrée, plat, dessert)

SERVI MIDI ET SOIR DU MERCREDI AU DIMANCHE

ENTREE 14 €

- * L'oeuf parfait fermier au foie gras de canard et croutons
- * La crème d'asperges aux pointes croquantes

PLAT 20 €

- * Epaule d'agneau confite, purée de panais et son jus de viande
- * Truite saumonée farcie, cuite en basse température, sauce "Bonne Femme", quinoa et légumes de printemps

DESSERT 9 €

- * Le tiramisu aux fraises et son coulis
- * Les deux crèmes au chocolat et émulsion vanille

Entrée-plat = 34€ ou Plat-dessert = 29€

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 ou rouge 2 verres)

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 50cl 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
- Un plat du menu 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 et son pain rustique 25€
- * Le marinade de cabillaud frais au citron vert, salade d'asperges 20€
- * Le sauté de langoustines aux asperges vertes 28 €


ENTRE TERRE ET MER

- * Le filet de turbot aux asperges blanches, jus acidulé, risotto aux asperges 33 €
-  * Escalopes de ris de veau aux échalotes rôties, darphin 35€
- * Le tournedos de boeuf aux morilles, galette de légumes 35€
- * Papillote de cabillaud aux fèves et légumes 25 €

LE CHOIX DU FROMAGER

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

LA NOTE SUCREE

- * Le tube de dentelle, praliné et poires caramélisées 11€
- * Le millefeuille aux fraises, son coulis et son sorbet 11 €
-  * Duo de chocolats, biscuit progrès et chocolat praliné, glace vanille "Bourbon" 11€

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