

# 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