

La Baratte

Menu Carte à 36 €

Formule vins compris: +15 €

ENTRÉE 12 €

Salade de thon rouge Frais et gambas, boulgour et vinaigrette de cidre

Ou **L'oeuf parfait fermier aux dés de foie gras et son émulsion**

Ou Le foie gras de canard frais maison + 10€

Ou Risotto de langoustines et sa sauce crustacés +12€

PLAT 19 €

Emincé de noix de veau au Porto, écrasée de légumes

Ou **Filet de dorade au Sésame, quinoa aux légumes, sauce parfum curry**

Ou Les escalopes de ris de veau aux échalotes rôties (spécialité) + 14 €

Ou Le filet de turbot aux morilles + 14 €

Le chariot de fromages, pain rustique et salade + 10€

DESSERT 6 €

La crème brûlée maison au chocolat Noir "Cluyzel"

Ou **Le feuilleté aux fruits frais de saison**

Ou Le duo de chocolats, biscuit progrès, son cœur en biscuit praliné + 3 €

Ou Soufflé chaud aux abricots + 4 €

Menu Express à 20.90 €

Proposition journalière :

Les mises en bouche, le plat, le café ou le thé gourmand

1 boisson : v.vin, bière pression, soft ou 1/2 ble eau

Ce menu n'accepte aucun changement (Servi tous les **midis** de semaine hors jours fériés)

Possibilité de Menu enfant, de plat végétarien renseignez-vous

La liste des allergènes est à votre disposition

Le pain est de fabrication maison

Chef de Cuisine : Didier BAJEUX