

La Baratte

Menu Carte à 36 €

entrée plat dessert

Formule vins compris: +15 €

ENTRÉE 12 €

Les oeufs fermiers en cocotte au foie gras de canard, crumble de parmesan

Ou Le chausson de saumon fumé à la mozzarella Di Bufala

ou Les 6 Huîtres N°2 de la baie de Quiberon

PLAT 19 €

L'onglet de boeuf "Angus", pommes

Amandines, jus de viandes

Ou Filet de bar poêlé, butternut et jus de persil

DESSERT 6 €

Le moelleux "Azur", crème citron et praliné

Ou La tarte "Tatin" servi tiède et sa glace vanille

Menu Express à 20.90 €

Proposition journalière :

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

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

*Ce menu n'accepte aucun changement
(Servi du mardi au vendredi midi (hors jours fériés))*

La Carte

ENTRÉES

Foie gras de canard frais maison 22 €

Rosace de St Jacques au Citron vert, caviar Transmontanus 22 €

Les St Jacques en Coquille à l'émulsion de cèpes 25 €

Le caviar "Transmontanus" 20grs = 35 €
50 grs = 75 €

Les huîtres N°2 de la Baie de Quiberon
les 9 : 18 € les 12: 24 €

PLATS

Les escalopes de Ris de Veau aux échalotes rôties (spécialité) 35 €

Le filet de turbot aux morilles 35 €

Les filets de sole, mousseline d'écrevisses, tagliatelles de légumes, jus de gingembre 33 €

Le filet de boeuf et son escalope de foie gras chaud, galette de légumes 35 €

La côte de veau Française aux girolles, écrasée de Vitelotte 33 €

DESSERTS

Le carpaccio d'ananas et son sorbet 9 €

La dacquoise passion et son caramel 9 €

Le cappuccino au nougat et son chocolat chaud 9 €

Le duo de chocolats, biscuit progrès, (spécialité) 9 €

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