

# La Baratte

## Menu Carte à 36 €

Formule vins compris: +15 €

### ENTRÉE 12 €

Rillettes de veau maison aux noisettes, mêlée de salades (12€)  
Ou Le chausson de saumon fumé à la mozzarella Di Bufala (12€)

Ou La trilogie de foie gras de canard frais maison + 12€

Ou Cromesquis de gambas et courgettes aux allumettes de P de T +5€

### PLAT 19 €

L'onglet de boeuf "Angus", pommes Amandines, jus de viandes (19€)  
Ou Filet de bar poêlé, butternut et jus de persil (19€)

Ou Les filets de sole, mousseline d'écrevisses, tagliatelles de légumes,  
jus de gingembre + 14 €

Ou La côte de veau "Française" aux girolles, écrasée de Vitelotte + 14 €

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

### DESSERT 6 €

Le moelleux "Azur", crème citron et praliné (6€)

Ou La figue rôtie, compotée et sorbet fromage blanc(6€)

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

Ou La "Pavlova" aux fruits frais + 3 €

## 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