

Notre Carte

La Baratte

NOUVEAUTÉ

La planche apéritive à partager 14 €

NOS ENTRÉES

MENU Gaspacho de concombre et menthe, croquants de pain d'épice 15 €



MENU Tartare de magret de canard fumé et mesclun 15 €

Surprise de tomates anciennes et burrata 17 €

Oeuf parfait au saumon fumé maison et herbes fraîches 17 €



Le foie gras de canard frais maison, sa compoté de fruits 24 €

NOS PLATS

MENU Le pavé de cabillaud, boulgour et vierge de légumes 22 €

MENU Tataki de volaille au sésame, salade de légumes fraîcheurs 22 €

Risotto de tomates confites et aubergines, croquants de parmesan 23 €



Le bar rôti, crémeux de courgettes, sauce au basilic du jardin 29€

Le ris de veau aux échalotes rôties, darphin de pommes de terre et poireaux 35 €

FROMAGES

Notre chariot de fromages 12 €

NOS DESSERTS

MENU Crumble de fruits frais, chocolat blanc praliné 8 €

MENU Panna cotta aux fruits rouges 8 €

Trilogie de pêches aux parfums de verveine et romarin, et sa meringue 12 €

Le Duo de Chocolats, biscuit progrès et chocolat praliné 10€

Déclinaison autour de l'abricot et noisettes torréfiées 10 €



MENU Entrée - plat - dessert 42€

choix uniquement parmi les items précédés de MENU



MENU "Les incontournables de la maison" 61 €

- Le foie gras de canard frais maison, sa compoté de fruits
 - Le ris de veau aux échalotes rôties,
darphin de pommes de terre et poireaux
- Le Duo de Chocolats, biscuit progrès et chocolat praliné

MENU Enfant 18 €
Sur demande jusqu'à 12 ans



MENU-EXPRESS

22 € (le midi du mercredi au samedi) 29€ (le soir du mercredi au vendredi)

- Mise en bouche
- Le poisson ou la viande du jour
- Le café ou thé gourmand (3 mini desserts)
- La guimauve maison



Chef de cuisine : Benjamin Bajeux

