

# La Baratte vous accueille

du mercredi au samedi midi-soir et dimanche midi

## MENU à 39.00 € (Formule entrée, plat, dessert)

SERVI MIDI ET SOIR DU MERCREDI AU DIMANCHE

### ENTREE 14 €

- \* La terrine de foies de volaille et ses fantaisies
- \* Mousseline de poissons aux écrevisses, beurre nantais

### PLAT 20 €

- \* Filet de dorade grillé, jus de crustacés, quinoa aux légumes
- \* Selle d'agneau, boeuf fumé, semoule et légumes

### DESSERT 9 €

- \* Crumble aux pêches confites et fraîches, meringues et chocolat
- \* Crème brûlée à la noix de coco, sa glace et son croustillant

-----  
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 express à 24.50 €

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 50cls eau

---

## Menu des petits gastronomes

MOINS DE 12 ANS / 2 PLATS = 11 €  
3 PLATS = 15 €



MOINS DE 15ANS / 2 PLATS = 15 €  
3 PLATS = 19 €

- Oeuf fermier en cocotte ou terrine maison
- Un plat du menu ou Pâtes Fraîches à la Carbonara
- Cornet de glace maison ou Le gâteau au chocolat

# menu dégustation à 78€

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

Pour la 1ère fois en 36 ans d'ouverture, nous ne sommes pas en mesure de vous proposer le foie gras et le saumon fumé, dû au coût et au manque d'approvisionnement. nous ne manquerons pas de vous en proposer si la situation s'améliore

- \* Le feuilleté de légumes compotés et fêta, fraîcheur d'herbes 20€
- \* Fricassée d'escargots de "Comines", en salade de PdT et fines herbes 20€
- \* Le homard bleu en salades de pêches 32 €

#### ENTRE TERRE ET MER

- \* Le pigeonneau, flan de Céleri boule, réduction fumé de pigeon 34 €
-  \* Escalopes de ris de veau aux échalotes rôties, darphin 35€
- \* Filet de turbot aux morilles, risotto aux cèpes 35 €

#### LE CHOIX DU FROMAGER

- \* Le chariot de fromages, fruits du mendiant, salade fraîcheur, Pain aux noix maison 12€

#### LA NOTE SUCREE

- \* Le soufflé chaud aux abricots de saison 11€
- \* Le macaron aux framboises, 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