

## PLATS À EMPORTER CE 15 MAI PASSEZ VOTRE COMMANDE

Avant le vendredi 14 mai 12h pour un enlèvement le samedi entre 10h et midi  
une notice pour la réchauffe vous sera remise à l'enlèvement

### LES ENTRÉES

La salade gourmande au foie gras de canard frais maison 13 € /p

Le saumon fumé maison et blinis 7 € la part

Les asperges rôties aux morilles 18 €/p.

Foccacia de saumon mariné et cebettes 10 €/p.

### LES PLATS

La dorade aux graines de pavot, écrasée de brocoli 18 €/p.

Le quasi de veau, basse température, aux cèpes, gratin de légumes 20 €p.

Le filet de lotte rôtie aux écrevisses, sauce carotte à l'orange, dall de lentilles 22 €/p.

Les escalopes de ris de veau aux échalotes rôties 27 €/p.

### LES FROMAGES

Assiette aux 4 fromages, fruits du mendiants, salade 5 €/p.

### LES DESSERTS

Crumble de pêches fraîches et sa crème vanille 6 €/p.

Crème Brûlée au chocolat noir 6 €/p.

Le Parfait au caramel et son biscuit pralin 6 €/p.

La crème d'agrumes et son émulsion 6 €/p.

### MENU ENFANT À 13 €

Saumon fumé maison, pâtes "Carbonora", gâteau au chocolat

### LES VINS

venez découvrir notre gamme

Conditions de commande : par mail ou par téléphone

la.baratte@wanadoo.fr ou 03 20 94 45 63

paiement sur place à l'enlèvement

nous acceptons les tickets restaurants, les chèques vacances