

# Notre Carte

La Baratte

## NOUVEAUTÉ

La planche apéritive à partager

## NOS ENTRÉES

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



MENU Tartare de magret de canard fumé et mesclun

Surprise de tomates anciennes et burrata

Œuf parfait au saumon fumé maison et herbes fraîches



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

## NOS PLATS

MENU Le pavé de cabillaud, boulgour et vierge de légumes

MENU Tataki de volaille au sésame, salade de légumes fraîcheurs

Risotto de tomates confites et aubergines, croquants de parmesan



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

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

## FROMAGES

Notre chariot de fromages

## NOS DESSERTS

MENU Crumble de fruits frais, chocolat blanc praliné

MENU Panna cotta aux fruits rouges

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

Le Duo de Chocolats, biscuit progrès et chocolat praliné

Déclinaison autour de l'abricot et noisettes torréfiées



MENU Entrée - plat - dessert

choix uniquement parmi les items précédés de MENU



## MENU "Les incontournables de la maison"

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

### MENU Enfant

Sur demande jusqu'à 12 ans



## MENU-EXPRESS

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

