

Notre Carte

La Baratte

NOUVEAUTÉ

La planche apéritive à partager 14 €

NOS ENTRÉES

Beignets de pavé des Flandres et chorizo 15 €

Cassiolette d'escargots, Pommes de terre et herbes 15 €

Oeuf parfait et la douceur de butternut, popcorn 17 €

Duo de Saint-Jacques et saumon fumé, balsamique truffes 20 €

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



NOS PLATS

La pêche du jour, panais et carottes, beurre blanc estragon 22 €

Épaule d'Agneau confite façon Parmentier, sauce champignons 22 €

Turbot rôti aux Morilles, risotto au parmesan et légumes 31 €

Le filet de Bœuf, pommes dauphine, sauce forestière/foie gras 35 €

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



FROMAGES

Notre chariot de fromages 12 €

NOS DESSERTS

Tarte Tatin et caramel au beurre salé, crème anglaise 8 €

Trilogie de crèmes brûlées, vanille, chicorée et pistache 8 €

Déclinaison autour du kiwi 10 €

Le Duo de Chocolat, biscuit progrès et chocolat praliné 11 €

Le pain perdu brioiché et sa glace vanille 10 €

Végétarien



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

