

La Baratte

AU RESTAURANT

vous présente les menus des fêtes 2021 - 2022

Les 25 et 26 décembre - 1er et 2 janvier au déjeuner

Mises en Bouches

Oeuf fermier parfait au velouté de Cèpes et croutons
ou Notre foie gras de canard frais, compoté de coing
ou La royale de cabillaud aux écrevisses

Le risotto de St Jacques de nos côtes, sauce crustacés
ou Emincé de filet de coeur de rumsteck, béarnaise, pomme "darphin", légumes de saison
ou Filet de veau farci aux cèpes, basse températures, aux pleurotes gratin de légumes

Le crumble clémentines et son sorbet
ou Le carpaccio d'ananas, sa crème et son sorbet
ou Le cappuccino nougat et son chocolat chaud

**60 € par personne ou 78 € vins compris (Vins adaptés à votre menu)
apéritif, eaux, café en supplément
supplément Chariot de fromages 11 €/p.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Pour toute réservation au restaurant, il vous sera demandé 30 € par pers d'arrhes

Le réveillon de la St Sylvestre

La farandole de mises en bouche

à partir de 20 H

La foccacia au foie gras de canard chaud, grémolata et jus acidulé

Dés de langoustines, son émulsion crustacés, crumble d'olives noires

La St Jacques coquille au sésame, ses brunoises et son émulsion de betteraves

L'intermède glacé

Duo de filet agneau et de veau, minestrone de céleri et écrasée de Vitelottes
sucs de médoc

Le palet chocolat "Gianduja", noisettes et clémentines confites

105€/personne

le menu

140€ tout compris vins

Le cocktail du reveillon
Domaine du Tariquet
Bourgogne Aligoté 20 A.Bichot
Château de Lousteauneuf 15
médoc
eaux, boisson chaude

165€ tout champagne

Le cocktail champagne
Champagne Brice "Héritage"
Champagne Brice "Tradition"
champagne Brice extra Brut
Blanc de Blancs 1 er cru
eaux, boisson chaude

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Pour toute réservation au restaurant, il vous sera demandé 50 € par pers d'arrhes