



LE BARON

DEMEURE DE CARACTÈRE  
CITE MÈDIEVALE DE CRÈMIEU

## LA CARTE DU BARON

### LES ENTRÉES / STARTERS

<b>ARDOISE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES DU DAUPHINÉ</b>	<b>14.00 €</b>
Local charcuteries & cheeses	
<b>SALADE DE SAISON JAMBON CRU, BLEU ET NOIX</b>	<b>13.00 €</b>
Salad with bleu cheese, raw ham and nuts	
<b>TARTE AUX LÉGUMES DE SAISON, PESTO DE CIBOULETTE</b>	<b>11.00 €</b>
Vegetables tart with green pesto	
<b>GASPACHO ANDALOUS ET SES TOASTS DE CHÈVRE</b>	<b>11.00 €</b>
Andalusian gazpacho and goat cheese toasts	

### LES PLATS / MAIN COURSES

<b>FILET D'EGLEFIN, SAUCE VIERGE, RIZ NOIR "VÉNÉRÉ"</b>	<b>18.00 €</b>
Haddock filet with olive oil sauce and black rice	
<b>ANDOUILLETTE EN GRATIN AU VIN BLANC DU DAUPHINÉ</b>	<b>18.00 €</b>
Andouillette gratin made with local white wine	
<b>GRATIN DE RAVIOLES LABEL ROUGE DU DAUPHINÉ</b>	<b>17.00 €</b>
Local raviolis gratin	
<b>POULET FAÇON BASQUAISE, GRATIN DAUPHINOIS</b>	<b>17.00 €</b>
Chicken with tomatoes and peppers sauce, local potatoes gratin	
<b>YAOURT "MAISON", PARFUMÉ À LA VERVEINE</b>	<b>5.00 €</b>
Homemade yogurt, caramel salted butter sauce	
<b>FROMAGES AFFINÉS LOCAUX</b>	<b>5.00 €</b>
Local cheeses	

### LES DESSERTS / DESSERTS

<b>CRUMBLE CÉRÉALES POMME/FRUIT ROUGE, GLACE VANILLE</b>	<b>8.00 €</b>
Cereals crumble, apple/red fruit, vanilla ice cream	
<b>SORBETS AUTOUR DU CITRON : JAUNE, VERT, VERT-FRAISE</b>	<b>8.00 €</b>
Lemon cup of sobets : lemon, lime and strawberry lime	
<b>PANNA COTTA, COULIS DE CAMEL BEURRE SALÉ</b>	<b>8.00 €</b>
Panna cotta salted butter caramel	
<b>TARTE AUX PRALINES ROSES DE LYON, SORBET FRAMBOISE</b>	<b>8.00 €</b>
Lyon pink praline pie, raspberrry sorbet	