

T la Table de balthazar



Créée par Benjamin JOURDREN

T out d'abord _____

- Potimarron et butternut en texture, émulsion de lait au sésame noir, pralin de graines de courges. 14€
- Œuf croustillant de la ferme du bon Abri, persillade moderne 16€
- Saint-Jacques bretonnes marinées au combava, cédrat confit et chou rave 20€
- Foie gras de la ferme du Luguen, gelée de champignons bruns et shiitakés 24€
- Caviar de Neuvic, Oscière (30gr) et ses accompagnements. 70€


e nsuite _____

- Lieu jaune pané au sarrasin, fumet réduit, farz de blé noir et poireaux étuvés 25€
- Limande cardine au beurre noisette, salsifis et clémentines, écume citronnelle 32€
- Canon d'agneau, jus tranché à l'huile d'ail, cerfeuil tubéreux et pommes de terre mitraillée 35€
- Ris de veau, façon meunière, oignon doux des Cévennes, parfum truffe 42€

e nfin _____

- Chocolat Nyangbo parfumé au sapin, terre de cacao et glace sapin 14€
- Sélection de fromages de la maison Balé. 15€
- Variation autour de l'ananas et la livèche 16€
- Soufflé au chocolat « Grand cru Loma Sotavento », praliné café 18€

Le pain est réalisé tous les jours par la boulangerie « Mon pain » à Chantepie.

«  pired by her » / inspirés par elles.
« Prix service compris »

Menu *Découverte*

39.00 €*

Avec accords mets-boissons :
+30€ (3 verres)

Potimarron et butternut
en texture, émulsion de
lait au sésame noir,
pralin de
graines de courges.



Lieu jaune pané au
sarrasin, fumet réduit,
farz de blé noir et
poireaux étuvés



Sélection de fromages
affinés
de la maison Balé
(En supplément de 10.00€)



Chocolat Nyangbo parfumé
au sapin, terre de cacao
et glace sapin

Menu *Plaisir*

53.00 €*

Avec accords mets-boissons :
+30€ (3 verres)

Saint-Jacques bretonnes
marinées au combava,
cédrat confit
et chou rave



Limande cardine
au beurre noisette,
salsifis et clémentines,
écume citronnelle



Canon d'agneau, jus
tranché à l'huile d'ail,
cerfeuil tubéreux et
pommes de terre mitraille



Sélection de fromages
affinés
de la maison Balé
(En supplément de 10.00€)



Variation autour de
l'ananas et la livèche

Menu *Dégustation*

69.00 €

Avec accords mets-boissons :
+35€ (4 verres)
*Menu unique pour
L'ensemble de la table.
Disponible jusqu'à 21h30*

Foie gras
de la ferme du Luguen,
gelée de champignons
bruns et shiitakés



Ouf croustillant de la
ferme du bon Abri,
persillade moderne



Lieu jaune pané au
sarrasin, fumet réduit,
farz de blé noir
et poireaux étuvés



Ris de veau, façon
meunière, oignon doux des
Cévennes, parfum truffe



Variation autour de
l'ananas et de
la livèche.



Soufflé au chocolat
« Grand cru
Loma Sotavento »,
praliné café.

* Tout changement souhaité dans le menu supérieur entraînera un supplément de 10.00€ par modification