

Le Précieux d'un instant de vie partagé

La Table de Balthazar vous accueille tous les jours sauf le dimanche soir et vous offre une cuisine savoureuse dans un cadre raffiné et élégant.

La carte

Disponible jusqu'au 6 janvier

Par Benjamin Jourdren

Tout d'abord

Crèmeux de champignons bruns et fromage blanc, condiments shiitakés et pignons de pin	14€
Daurade marinée en ceviche, pamplemousses et endives saumurées, crème légère wasabi	18€
Saint Jacques bretonnes snackées, fumet réduit et courges, cédrat confit	20€
Oeuf croustillant de la ferme du bon Abri, lard colonnata, gourmand de pommes de terre parfumé à la truffe	21€
Caviar de Neuvic, Oscietre (30gr) et ses accompagnements	70€

Ensuite

Canette jaune de Vendée, jus de viande, betteraves et hibiscus	25€
Pavé de cabillaud en basse température, hollandaise moderne aux algues, variation de crucifères	30€
Quasi de veau, jus au foie gras et fine purée de cerfeuil tubéreux, échalote confite	33€
Turbot rôti, sauce au Jurançon Domaine Cauhapé, salsifis et condiment persil, raisins frais	42€

Enfin

Chocolat Nyangbo en espuma, crèmeux et foin de céleri, terre de cacao	14€
Sélection de fromages affinés de la maison Balé	15€
Yuzu et noisette en texture, crème pralinée	16€
Oseille et mangue en déclinaison, meringue craquante	18€

Le Précieux d'un instant de vie partagé

La Table de Balthazar vous accueille tous les jours sauf le dimanche soir et vous offre une cuisine savoureuse dans un cadre raffiné et élégant.

Menu Découverte

3 plats - 39 €

Avec accord mets & vins : +30€ (3 verres)

Crèmeux de champignons bruns et fromage blanc,
condiments shiitakés et pignons de pin



Canette jaune de Vendée,
jus de viande, betterave et hibiscus



Sélection de fromages affinés de la maison Balé
(En supplément de 10€)



Chocolat Nyangbo en espuma,
crèmeux et foin de céleri, terre de cacao

Tout changement souhaité dans le menu supérieur entraînera un supplément de 10€ par modification

Le Précieux d'un instant de vie partagé

La Table de Balthazar vous accueille tous les jours sauf le dimanche soir et vous offre une cuisine savoureuse dans un cadre raffiné et élégant.

Menu Plaisir 4 plats - 53 €

Avec accord mets & vins : +30€ (3 verres)

Saint Jacques bretonnes snackées,
fumet réduit et courges, cédrat confit



Pavé de cabillaud en basse température,
hollandaise moderne aux algues, variation de crucifères



Quasi de veau,
jus au foie gras et fine purée de cerfeuil tubéreux,
échalote confite



Sélection de fromages affinés de la maison Balé
(En supplément de 10€)



Yuzu et noisette en texture,
crème pralinée

Tout changement souhaité dans le menu supérieur entraînera un supplément de 10€ par modification



Le Précieux d'un instant de vie partagé

La Table de Balthazar vous accueille tous les jours sauf le dimanche soir et vous offre une cuisine savoureuse dans un cadre raffiné et élégant.

Menu Signature

6 plats - 69 €

Avec accord mets & vins : +35€ (4 verres)

Menu unique pour L'ensemble de la table.

Disponible jusqu'à 21h30

Daurade marinée en ceviche,
pamplémousses et endives saumurée, crème légère wasabi



Oeuf croustillant de la ferme du bon Abri,
lard colonnata, gourmand de pommes de terre parfumé à la truffe



Saint Jacques bretonnes snackées,
fumet réduit et courges, cédrat confit



Quasi de veau,
jus au foie gras et fine purée de cerfeuil tubéreux,
échalote confite



Oseille en onctuosité,
mangue en déclinaison et meringue craquante



Chocolat Nyangbo en espuma,
crémeux et foin de céleri, terre de cacao

Tout changement souhaité dans le menu supérieur entraînera un supplément de 10€ par modification



Le Précieux d'un instant de vie partagé

La Table de Balthazar vous accueille tous les jours sauf le dimanche soir et vous offre une cuisine savoureuse dans un cadre raffiné et élégant.

Les pièces à partager du dimanche

Uniquement sur réservation

Les poissons

Daurade entière avec légumes de saison pour 2	61€
Bar entier avec légumes de saison pour 2	84€
Turbot entier avec légumes de saison pour 3	129€

Les viandes

Carré de veau avec pommes purée pour 2	53€
Filet de bœuf avec pommes purée pour 2	88€
Volaille de Janzé entière avec pommes purée pour 4	91€

