

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

TOUT D'ABORD

RADIS DAÏKON EN CARPACCIO,
CONDIMENT NOISETTE ET CHOU RAVE ACIDULE 14€

SAUMON MARINE AUX ZESTES DE CITRON VERT,
ASPERGES VERTES ET MAYONNAISE A L'OSEILLE 20€

 BAR EN CEVICHE,
CONCOMBRE SAUMURE ET PARFUM CITRON 23€

LANGOUSTINES EN CONSOMME,
RAVIOLES DE LEGUMES ET SUREAU 26€

CAVIAR DE NEUVIC, BAERI BIO (20GR)
ET SES ACCOMPAGNEMENTS 70€

ENSUITE

 VOLAILLE DE JANZE EN FARCE D'ESTRAGON,
JUS CORSE ET POLENTA CREMEUSE 25€

CABILLAUD EN BASSE TEMPERATURE,
PERSILLADE MODERNE ET JEUNES NAVETS ETUVES 30€

CARRE DE VEAU COMME UNE BORDELAISE,
RHUBARBE CONFITE ET BETTERAVE 33€

SAINT-PIERRE ET AJO BLANC,
VARIATION DE FENOUIL, HUILE VIERGE D'AMANDES 39€

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

ENFIN

MADELEINE AU THYM ET CREMEUX MIEL,
CITRON VERT ET TUILE CROUSTILLANTE 14€

FROMAGES A L'ASSIETTE DE LA MAISON PORCHERET 15€

FRAISE GARIGUETTE EN MOUSSE LEGERE ET COMPOTEE,
SARRASIN EN TEXTURE 16€

🌸 CREMEUX CHOCOLAT KALINGO ET CAFE,
CROUSTILLANT FEUILLANTINE 18€



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

Nous vous informons que toutes nos viandes sont d'origine française

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

Menu Découverte

39.00 €*

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

◇
RADIS DAÏKON
EN CARPACCIO, CONDIMENT NOISETTE
ET CHOU RAVE ACIDULE

◇
VOLAILLE DE JANZE,
FARCE D'ESTRAGON, JUS CORSE ET
POLENTA CREMEUSE

◇
FROMAGES
A L'ASSIETTE ET SELECTION DE LA
MAISON PORCHERET
(EN SUPPLEMENT DE 10.00€)

◇
THYM ET MIEL,
SORBET CITRON VERT,
TUILE CROUSTILLANTE

Menu Plaisir

53.00 €*

Avec accords mets-boissons :
+35€ (4 verres dégustation)

◇
SAUMON
MARINE AUX ZESTES DE CITRON VERT,
ASPERGES VERTES ET MAYONNAISE A
L'OSEILLE

◇
CABILLAUD,
EN BASSE TEMPERATURE, PERSILLADE
MODERNE ET JEUNES NAVETS ETUVES

◇
CARRE DE VEAU,
COMME UNE BORDELAISE, RHUBARBE
CONFITE ET BETTERAVE

◇
SELECTION DE FROMAGES
AFFINES DE LA MAISON
PORCHERET
(EN SUPPLEMENT DE 10.00€)

◇
FRAISE ET VANILLE
EN MOUSSE ET COMPOTEE, VIENNOIS
ET GLACE

Menu Signature

69.00 €

Avec accords mets-boissons :
+40€ (5 verres dégustation)
*Menu unique pour l'ensemble
de la table et disponible
jusqu'à 21h30*

◇
BAR
EN CEVICHE, CONCOMBRE SAUMURE ET
PARFUM CITRON

◇
LANGOUSTINES
EN CONSOMME, RAVIOLES DE LEGUMES
ET SUREAU

◇
SAINT-PIERRE,
AJO BLANC, VARIATION DE FENOUIL,
HUILE VIERGE D'AMANDES .

◇
CARRE DE VEAU,
COMME UNE BORDELAISE, RHUBARBE
CONFITE ET BETTERAVE

◇
FRAISE ET VANILLE
EN MOUSSE ET COMPOTEE, VIENNOIS
ET GLACE 16€

◇
CHOCOLAT ET CAFE,
EN GANACHE ET CREMEUX,
CROUSTILLANT FEUILLANTINE

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