

la Table de balthazar

Créée par *Benjamin Jourden*

TOUT D'ABORD

CHAMPIGNONS EN ESPUMA ET FROMAGE BLANC, MARMELADE DE SHIITAKES 16€

🌸 ŒUF CROUSTILLANT, CREME ONCTUEUSE DE POTIMARRON,
PRALIN DE GRAINES DE COURGES, ECUME CURRY 22€

ESCARGOTS A LA CREME D'AIL, PUREE D'OSEILLE ET CROUTONS 25€

SAINT-JACQUES SAUMUREES, PUREE DE PISTACHE
CEDRAT MARINE ET CITRON 29€

DEGUSTATION DE CAVIAR D'ELEVAGE DE NEUVIC, BAERI BIO (20GR)
ET SES ACCOMPAGNEMENTS 90€

ENSUITE

ROUGET GRONDIN, CONDIMENT FENOUIL ET JUS DE ROCHE, 31€
REDUCTION D'ORANGE ET CARVI

🌸 CABILLAUD BASSE TEMPERATURE, CELERI ET LAIT DE NOIX 33€
BEURRE BLANC PARFUME A LA POIRE

PIGEON CUIT SUR COFFRE, LA CUISSE CONFITE, PANAIS 36€
REDUCTION DE BETTERAVE ET HIBISCUS.

RIS DE VEAU FAÇON MEUNIÈRE, ECHALOTE, PUREE DE DATTES 42€
JUS DE VIANDE ET OIGNONS ROUGES ACIDULES

la Table de balthazar

Créée par *Benjamin Jourden*

ENFIN

CREMEUX DE LIVECHE, CHATAIGNES EN TEXTURES 14€

FROMAGES A L'ASSIETTE DE LA MAISON PORCHERET 15€


 CREMEUX VEGETALE A LA VANILLE DE MADAGASCAR,
MOUSSE COCO ET FRUITS DE LA PASSION 16€

COMME UNE TARTELETTE AU CHOCOLAT KILTI HAITI,
CITRON ET CREME A L'AIL NOIR 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

45.00 €*

Avec accords mets-boissons :
+35€ (3 verres)



CHAMPIGNONS EN ESPUMA ET
FROMAGE BLANC,
MARMELADE SHIITAKES



ROUGET GRONDIN,
CONDIMENT FENOUIL,
JUS DE ROCHE, REDUCTION
D'ORANGE ET CARVI



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



CREMEUX DE LIVECHE,
CHATAIGNES EN TEXTURES

Menu Plaisir

55.00 €*

Avec accords mets-boissons :
+45€ (4 verres dégustation)



ŒUF CROUSTILLANT,
CREME ONCTUEUSE
DE POTIMARRON,
PRALIN DE GRAINES DE COURGES,
ECUME CURRY



CABILLAUD EN
BASE TEMPERATURE,
CELERI ET LAIT DE NOIX,
BEURRE BLANC
PARFUME A LA POIRE



PIGEON CUIT SUR COFFRE,
LA CUISSE CONFITE, PANAIS
REDUCTION DE BETTERAVE ET
HIBISCUS.



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



CREMEUX VEGETALE
A LA VANILLE DE MADAGASCAR,
MOUSSE COCO,
FRUITS DE LA PASSION

Menu Signature

71.00 €

Menu unique pour l'ensemble de la table et
disponible jusqu'à 21h30

Avec accords mets-boissons :
+55€ (5 verres dégustation)



SAINT-JACQUES SAUMUREES,
PUREE DE PISTACHE, CEDRAT
MARINE ET CITRON



ŒUF CROUSTILLANT,
CREME ONCTUEUSE
DE POTIMARRON,
PRALIN DE GRAINES DE COURGES,
ECUME CURRY



ESCARGOTS A LA CREME D'AIL,
PUREE D'OSEILLE ET
CROUTONS



PIGEON CUIT SUR COFFRE,
LA CUISSE CONFITE, PANAIS
REDUCTION DE BETTERAVE ET
HIBISCUS.



DEUX FROMAGES LOCAUX DE LA
MAISON PORCHERET



COMME UNE TARTELETTE AU
CHOCOLAT KILTI HAITI,
CITRON ET CREME A L'AIL NOIR

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