

la Table de balthazar

LE PRÉCIEUX D'UN INSTANT DE VIE PARTAGÉ

La Table de Balthazar est heureuse de vous accueillir tous les soirs sauf le dimanche et vous offre une cuisine savoureuse dans un cadre raffiné et élégant.

La carte

Disponible jusqu'au 02 février inclus
Par Benjamin Jourden

TOUT D'ABORD

PATATE DOUCE EN CRÉMEUX ET JAUNE D'ŒUF CONFIT, ÉCUME HADDOCK **16€**

POIREAUX EN VINAIGRETTE TRUFFÉS EN DEUX SERVICES,
MAYONNAISE AU COMTÉ **24€**

SAUMON LABEL ROUGE MARINÉ, BETTERAVES ET POIVRE DE TIMUT,
GRENADES ACIDULÉES **26€**

LANGOUSTINES JUSTE TIÉDIÉS, RAVIOLES DE PIEDS DE COCHON,
CONSOMMÉ DE CHAMPIGNONS BRUNS **29€**

DÉGUSTATION DE CAVIAR D'ÉLEVAGE DE NEUVIC, BAERI BIO (20GR)
ET SES ACCOMPAGNEMENTS **90€**

ENSUITE

PALERON DE BŒUF CHAROLAIS, SAUCE BORDELAISE,
PURÉE D'OIGNONS À LA RÉGLISSE, OIGNONS DOUX DES CÉVENNES **33€**

LIMANDE CARDINE BASSE TEMPÉRATURE, SALSIFIS ET CLÉMENTINES,
PURÉE DE CITRON RÔTI ET FUMET RÉDUIT **35€**

SAINT-JACQUES NACRÉES, LAIT RIBOT EMULSIONNÉ,
PURÉE DE PERSIL ET PARFUM CHOU-FLEUR **39€**

CERF DE BROCELIANDE ET MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE,
PURÉE DE MARRONS ET JUS DE VIANDE AU SAPIN **43€**

ENFIN

CRÉMEUX BERGAMOTE ET PARFUM AMANDE AMARETTO
MERINGUE CRAQUANTE ET SORBET CITRON VERT **14€**

FROMAGES À L'ASSIETTE DE LA MAISON PORCHERET **15€**

ANANAS POCHÉ AUX ÉPICES, PRALINÉ DE PÉCAN, SAVEUR DULCEY **16€**

CHOCOLATS NOIRS GRANDS CRUS DU GHANA ET MADAGASCAR, GAVOTTE CACAO **19€**

Menu Découverte

3 plats - 45 €

Avec accords mets & vins : **+35€ (3 verres)**

Menu Plaisir

4 plats - 55 €

Avec accords mets & vins : **+45€ (4 verres)**

Menu Signature

6 plats - 71 €

Avec accords mets & vins : **+55€ (5 verres)**

Nos Vins & Champagnes

CHAMPAGNES (14cl)

SA COUPE DE CHAMPAGNE **17€**

SA LAURENT-PERRIER BLASON ROSÉ **22€**

BLANCS

IGP CÔTES DE GASCOGNE « LA CUVÉE DES ROIS MAGES » **8€**

AOP LIMOUX, ANTAN « 100% CHARDONNAY » **10€**

AOP QUINCY, DOMAINE LECOMTE **11€**

AOP CROZES-HERMITAGE, DOMAINE DES REMIZIÈRES **12€**

AOP MERCUREY, CHÂTEAU DE CHAMIREY **16€**

ROUGES

IGP CÔTES DE GASCOGNE « LA CUVÉE DES ROIS MAGES » **8€**

AOP CROZES-HERMITAGE, DOMAINE DES REMIZIÈRES **12€**

AOP SANCERRE, DOMAINE ROGER CHAMPALUT « LES PIERRIS » **13€**

AOP MERCUREY, CHÂTEAU DE CHAMIREY **16€**

AOP PESSAC-LÉOGNAN, LE C DES CARMES HAUT BRION **18€**

ROSÉS

CÔTES DU ROUSSILLON, CHÂTEAU DE CORNEILLA. HÉRITAGE **9€**

Prix nets service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Toutes nos viandes sont d'origine française.
Le pain est réalisé tous les jours par la boulangerie "Mon pain" à Chantepie.

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€**