

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

TOUT D'ABORD

 RADIS DAIKON EN CARPACCIO, CREME ISIGNY ET PESTO DE ROQUETTE 16€

MAQUEREAU BRULE EN SUSHI DESTRUCTURE 24€

ŒUF PARFAIT, CREMEUX DE TOPINAMBOUR ET ECUME CAFE 26€

ASPERGES BLANCHES, CREME DE COMTE ET SAVEUR CURRY 29€

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

ENSUITE

 CAILLE CUITE SUR COFFRE, PANAIS ET CHUTNEY DE CRANBERRY 33€

MIGNON DE COCHON, OIGNON ROSE DE ROSCOFF ET ARTICHAUT 35€

SAUMON BASSE TEMPERATURE, CELERI ET AIL DES OURS 39€

TURBOT FACON MEUNIÈRE, POMMES DE TERRE ET AIL NOIR, ECUME BEURRE BLANC 43€

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

ENFIN

CHOUX FLEUR EN TEXTURE, PANA COTTA COCO 14€

FROMAGES A L'ASSIETTE DE LA MAISON PORCHERET 15€




MANGUE ET LIVECHE EN DECLINAISON 16€

CACAO CROUSTILLANT, CREMEUX CHOCOLAT ABINAO 85%,
CITRON JAUNE EN CONDIMENT 19€



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 :
(3 verres 35€)



RADIS DAIKON EN CARPACCIO,
CREME ISIGNY
ET PESTO DE ROQUETTE



CAILLE CUITE SUR COFFRE,
PANAIS, CHUTNEY DE CRANBERRY



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



CHOUX FLEUR EN TEXTURE,
PANA COTTA COCO

Menu Plaisir

55.00 €*

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



MAQUEREAU BRULE
EN SUSHI DESTRUCTURE



SAUMON BASSE TEMPERATURE,
CELERI ET AIL DES OURS



MIGNON DE COCHON,
OIGNON ROSE DE ROSCOFF,
ARTICHAUT



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



MANGUE ET LIVECHE EN
DECLINAISON

Menu Signature

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

71.00€

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



ASPERGES BLANCHES,
CREME DE COMTE,
SAVEUR CURRY



ŒUF PARFAIT,
CREMEUX DE TOPINAMBOUR,
ECUME CAFE



TURBOT FACON MEUNIÈRE,
POMMES DE TERRE ET AIL NOIR,
ECUME BEURRE BLANC



MIGNON DE COCHON, OIGNON
ROSE DE ROSCOFF ET ARTICHAUT



DEUX FROMAGES LOCAUX DE LA
MAISON PORCHERET



CACAO CROUSTILLANT, CREMEUX
CHOCOLAT ABINAO 85%,
CITRON JAUNE EN CONDIMENT

* TOUS CHANGEMENTS DE PLATS DANS LE MENU SUPERIEUR IMPLIQUERA UN SUPPLEMENT DE 10.00 €