

# 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 29 juin inclus  
Par Benjamin Jourden

#### TOUT D'ABORD

- CONCOMBRES EN TEXTURE ET SALICORNE, MOUSSE DE GIN BOMBAY SAPPHERE **16€**  
TOMATE GREEN ZEBRA À LA CRÈME DE MOZZARELA DI BURRATA CAMPANA,  
PESTO DE ROQUETTE ET EAU DE TOMATE **24€**  
OEUF CROUSTILLANT À LA CRÈME DE PETITS POIS, ÉCUME LAVANDE **26€**  
MAIGRE EN SAUMURE, CAVIAR OSCIÈTRE DE NEUVIC, POUSES DE DAÏKON **29€**  
DÉGUSTATION DE CAVIAR D'ÉLEVAGE DE NEUVIC, BAERI BIO (20GR)  
ET SES ACCOMPAGNEMENTS **90€**

#### ENSUITE

- POULPE SNACKÉ, ÉCUME CHORIZO,  
COURGETTES CRUES ET CUITES, OIGNONS NOUVEAUX **33€**  
LIMANDE CARDINE ET ÉCUME CITRONNELLE,  
NAVETS GLACÉS ET CONDIMENT CITRON RÔTI **35€**  
FILET DE BOEUF AU BEURRE D'ANCHOIX, JUS DE VIANDE  
POLENTA, ARTICHAUTS POIVRADES ET CONDIMENT PIQUILLOS **41€**  
RIS DE VEAU, JUS DE VIANDE À LA SARIETTE,  
ASPERGES VERTES ET PISTACHES **49€**

#### ENFIN

- GAVOTTE CROUSTILLANTE, CHOCOLAT KILT HAITI 66%,  
PARFUM D'AIL NOIR ET BLANC **14€**  
FROMAGES À L'ASSIETTE DE LA MAISON PORCHERET **15€**  
FENOUIL EN TEXTURE, CITRON ET ANETH **16€**  
RHUBARBE POCHÉE, CRÉMEUX SHISO,  
MERINGUE À L'HIBISCUS ET SORBET FRAISE **16€**

#### 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€**