

# la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

---

## TOUT D'ABORD

---

 HARICOT VERT ET SALICORNE, RICOTTA SALATA DI BUFALA, CŒUF DE TRUITE FUMÉE 16€

 MAQUEREAU BRULÉ EN EAU DE TOMATE, PICKLES D'OIGNONS ET GROSEILLES 24€

THONINE JUSTE SAISIE, POIS GOURMANDS ET HUILE DE BASILIC, JUS DE FRAISE 26€

ARTICHAUT CROUSTILLANT, CHARLOTTE FONDANTE, MOULES DE BOUCHOT ET ECUME MARINIÈRE 29€

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

---

## ENSUITE

---

 CARRE DE COCHON, JUS DE VIANDE A LA SARRIETTE,  
EPIS DE MAÏS GRILLE 33€

PALERON DE BŒUF CHAROLAIS, JUS POIVRE VOATSIPERIFERY,  
GIROLLES ET FINE PUREE DE PETIT POIS 35€

DAURADE ROTIE, BEURRE BLANC A LA CERISE,  
FENOUIL, CONDIMENT VERVEINE 41€

LOTTE EN BASSE TEMPERATURE, ECUME CURRY,  
« COMME UNE » COURGETTE FARCIE AU CAVIAR D'AUBERGINE 45€

# la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

---

ENFIN

---

CREMEUX PERSIL, FRAMBOISES FRAICHES ET MERINGUE CRAQUANTE 14€

FROMAGES A L'ASSIETTE DE LA MAISON PORCHERET 15€

🍇 TUILE CROUSTILLANTE, CREME CHOCOLAT ALPACO, PARFUM PIQUILLOS ET PIMENT D'ESPELETTE 16€

CARPACCIO ABRICOT, PIGNONS DE PIN ET ROQUETTE 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.

🌱 "plat végétariens"

« Prix service compris »

---

## Menu Découverte

45.00 €\*  

---

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



HARICOTS VERTS ET SALICORNE,  
RICOTTA SALATA DI BUFALA,  
ŒUFS DE TRUITE FUMÉE



CARRE DE COCHON,  
JUS DE VIANDE A LA SARRIETTE,  
EPIS DE MAÏS GRILLE



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



CREMEUX PERSIL ET FAISSELLE,  
FRAMBOISES FRAICHES ET  
MERINGUE CRAQUANTE

---

## Menu Plaisir

55.00 €\*  

---

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



MAQUEREAU BRULÉ  
EN EAU DE TOMATE,  
PICKLES D'OIGNONS ET  
GROSEILLES



DAURADE ROTIE,  
BEURRE BLANC A LA CERISE,  
FENOUIL, CONDIMENT VERVEINE



PALERON DE BŒUF CHAROLAIS,  
JUS POIVRE VOATSIPERIFERY,  
GIROLLES,  
FINE PUREE DE PETIT POIS



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



TUILE CROUSTILLANTE,  
CREME CHOCOLAT ALPACO,  
PARFUM PIQUILLOS  
ET PIMENT D'ESPELETTE

---

## 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€)**



HARICOT VERT ET SALICORNE,  
RICOTTA SALATA DI BUFALA,  
ŒUFS DE TRUITE FUMÉE



ARTICHAUT CROUSTILLANT,  
CHARLOTTE FONDANTE,  
MOULES DE BOUCHOT,  
ECUME MARINIÈRE



THONINE JUSTE SAISIE,  
POIS GOURMAND  
ET HUILE DE BASILIC,  
JUS DE FRAISE



PALERON DE BŒUF CHAROLAIS,  
JUS POIVRE VOATSIPERIFERY,  
GIROLLES,  
FINE PUREE DE PETIT POIS



CREMEUX PERSIL ET FAISSELLE  
FRAMBOISES FRAICHES ET  
MERINGUE CRAQUANTE



CARPACCIO ABRICOT,  
PIGNONS DE PIN ET ROQUETTE

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