

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

TOUT D'ABORD

 AUBERGINE EN ESPUMA, TERRE D'OLIVES, CONDIMENT AIL NOIR 16€

 SARDINES EN SAUMURE, FIGUES FRAICHES, OABIKA, OEUFS DE TRUITE FUMÉE 24€

ŒUF BIO MOLLET, HARICOTS VERTS ET SALICORNES, SAUCE CRESSON 26€

LANGOUSTINES JUSTE NACREE, SUCS DE TOMATES ET COURGETTES 29€

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

ENSUITE

 FILET DE CANARD, JUS AUX BAIES DE SUREAU, CHOU ROUGE ET LAIT DE NOIX 33€

ROUGET GRONDIN, JUS DE ROCHE ET FENOUIL, POMME DE TERRE CONFITE 35€

LAPIN DU CLOS VIEUVILLE, JUS PARFUMÉ A LA SAUGE, PRUNES REINE CLAUDE ET CAROTTES 41€

FILET DE BAR, ECUME DE COQUILLAGES, COCOS DE PAIMPOL ET SUCRINE 45€

la Table de balthazar

Créée par *Benjamin Jourden*

ENFIN

CREMEUX RICOTTA, RAISIN ET SHISO 14€

FROMAGES A L'ASSIETTE DE LA MAISON PORCHERET 15€


MURE EN TEXTURE, PARFUM CELERI BRANCHE 16€


 VANILLE DE TAHITI, CHOCOLAT NYANGBO 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€)



AUBERGINE EN ESPUMA,
TERRE D'OLIVES,
CONDIMENT AIL NOIR



FILET DE CANARD,
JUS AUX BAIES DE SUREAU,
CHOU ROUGE ET LAIT DE NOIX



FROMAGES A L'ASSIETTE
DE LA MAISON GAUTHIER
(EN SUPPLEMENT DE 10.00 €)



CREMEUX RICOTTA,
RAISIN ET SHISO

Menu Plaisir

55.00 €*

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



SARDINES EN SAUMURE,
FIGUES FRAICHES,
OABIKA, OEUFS DE TRUITE FUMÉE



ROUGET GRONDIN,
JUS DE ROCHE ET FENOUIL,
POMME DE TERRE CONFITE



LAPIN DU CLOS VIEUVILLE,
JUS PARFUMÉ A LA SAUGE,
PRUNES REINE CLAUDE ET
CAROTTES



FROMAGES A L'ASSIETTE
DE LA MAISON GAUTHIER
(EN SUPPLEMENT DE 10.00 €)



MURE EN TEXTURE,
PARFUM CELERI BRANCHE

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€)



SARDINES EN SAUMURE,
FIGUES FRAICHES,
OABIKA ET OEUFS DE TRUITE
FUMÉE



OEUF BIO MOLLET,
HARICOTS VERTS ET SALICORNES,
SAUCE CRESSON



FILET DE BAR,
ECUME DE COQUILLAGES,
COCOS DE PAIMPOL ET SUCRINE



FILET DE CANARD,
JUS AUX BAIES DE SUREAU,
CHOU ROUGE ET LAIT DE NOIX



MURE EN TEXTURE,
PARFUM CELERI BRANCHE



VANILLE DE TAHITI,
CHOCOLAT NYANGBO

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