

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

TOUT D'ABORD

CÉLERI RAVE ET LIVECHE, MAYONNAISE AU COMTÉ 16€

🍷 CHINCHARD EN TARTARE, ÉPINE VINETTE ET ŒUF DE TRUITES, ZESTE DE PAMPLEMOUSSE 24€

ESCARGOTS A LA BRETONNE, BLETTE ET BEURRE DE SARASIN, FARZ AU BLÉ NOIR 26€

SAINT-JACQUES ET FUMET RÉDUIT, TATIN DE POMME ET ENDIVES CRUES ET CUITES 32€

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

ENSUITE

🍷 POULPE ET BUTTERNUT, JUS DE VIANDE ET LAIT DE NOISETTE 33€

MIGNON DE COCHON, RÉGLISSE ET OIGNON, JUS DE VIANDE INFUSÉ 35€

LIMANDE CARDINE, ÉCUME COCO CITRONNELLE ET CHOU-FLEUR 41€

PIGEON DE JOËL POIRIER, FINE PURÉE DE COING, SALSIFIS ET JUS DE VIANDE 45€

la Table de balthazar

Créée par *Benjamin Jourden*

ENFIN

CHAMPIGNONS BRUNS ET CHOCOLAT ITAKUJA 55% DU BRESIL EN DOUBLE FERMENTATION 14€

FROMAGES A L'ASSIETTE DE LA MAISON GAUTHIER 15€


POIRE BON-CHRÉTIEN WILLIAMS AU PARFUM DE FEVE DE TONKA 16€


 SOUFFLÉ A LA CHATAIGNE ET AROMES DE YUZU 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€)



CÉLERI RAVE ET LIVECHE,
MAYONNAISE AU COMTÉ



POULPE ET BUTTERNUT,
JUS DE VIANDE
ET LAIT DE NOISETTE



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



CHAMPIGNONS BRUNS ET
CHOCOLAT ITAKUJA 55% DU
BRESIL EN DOUBLE
FERMENTATION

Menu Plaisir

55.00 €*

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



CHINCHARD EN TARTARE,
ÉPINE VINETTE ET
ŒUF DE TRUITES,
ZESTE DE PAMPLEMOUSSE



LIMANDE CARDINE,
ÉCUME COCO CITRONNELLE ET
CHOU-FLEUR



MIGNON DE COCHON,
RÉGLISSE ET OIGNON,
JUS DE VIANDE INFUSÉ



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



POIRE BON-CHRÉTIEN WILLIAMS
AU PARFUM DE FEVE DE TONKA

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€)



CHINCHARD EN TARTARE,
ÉPINE VINETTE ET
ŒUF DE TRUITES,
ZESTE DE PAMPLEMOUSSE



ESCARGOTS A LA BRETONNE,
BLETTE ET BEURRE DE SARASIN,
FARZ AU BLÉ NOIR



SAINT-JACQUES ET FUMET
RÉDUIT, TATIN DE POMME ET
ENDIVES CRUES ET CUITES



PIGEON DE JOËL POIRIER, FINE
PURÉE DE COING, SALSIFIS
ET JUS DE VIANDE



POIRE BON-CHRÉTIEN WILLIAMS
AU PARFUM DE FEVE DE TONKA



SOUFFLÉ A LA CHATAIGNE ET
AROMES DE YUZU

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