



la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

TOUT D'ABORD

 ŒUF CROUSTILLANT DE LA FERME DU BON ABRI, ROYALE DE CHAMPIGNONS 17€

 COMME UNE CAROTTE FARCIE, ŒUFS DE TRUITE ET ESTRAGON 24€

 SAINT-JACQUES, BOUILLON DASHI, CHOUX RAVE 28€

LANGOUSTINES JUSTE TIÉDIES, FUMET RÉDUIT, TATIN DE POMMES ET CÉLERI 33€

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

ENSUITE

COCHON DE LA MAISON BRIELLE, SAUCE AIL NOIR, POIREAUX ET ALGUES 33€

CAILLE, CHOUX POINTUS ET CACAHUETES, JUS TRANCHÉ 36€

 SAUMON BASSE TEMPERATURE, LAIT DE PANAIS, ORANGES ET NOISETTES 39€

SAINT-PIERRE, PERSILLADE MODERNE, BOUCHON DE POMMES DE TERRE ET BLETTES 48€

la Table de balthazar

Créée par *Benjamin Jourden*

ENFIN

VARIATION AUTOUR DE LA NOIX DE COCO ET DU CHOU-FLEUR 15€

FROMAGES A L'ASSIETTE DE LA MAISON GAUTHIER 16€


 VACHERIN BETTERAVES ET HIBISCUS, PARFUM POIVRE TIMUT 17€


SOUFFLÉ CHOCOLAT KILT I HAITI DE LA MAISON VALRHONA 20€



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

50.00 €*

Avec accords mets-boissons :
(3 verres 40€)



ŒUF CROUSTILLANT DE LA
FERME DU BON ABRIS,
ROYALE DE CHAMPIGNONS



COCHON DE LA MAISON BRIELLE,
SAUCE AIL NOIR,
POIREAUX ET ALGUES



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



VARIATION AUTOUR DE
LA NOIX DE COCO ET DU CHOU-
FLEUR

Menu Plaisir

60.00 €*

Avec accords mets-boissons :
(4 verres dégustation 50€)



SAINT-JACQUES,
BOUILLON DASHI, CHOU-RAVE



SAUMON,
LAIT DE PANAIS, ORANGES ET
BLETTES



CAILLE,
CHOU POINTU ET CACAHUETES,
JUS TRANCHÉ



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



VACHERIN BETTERAVES ET
HIBISCUS, PARFUM POIVRE TIMUT

Menu Signature

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

76.00€

Avec accords mets-boissons :
(5 verres dégustation 60€)



COMME UNE CAROTTE FARCIE,
ŒUFS DE TRUITE ET ESTRAGON



LANGOUSTINES JUSTE TIÉDIES,
FUMET RÉDUIT,
TATIN DE POMMES ET CÉLERI



SAINT-PIERRE,
PERSILLADE MODERNE,
BOUCHON DE POMMES DE TERRE
ET BLETTES



CAILLE,
CHOU POINTU ET CACAHUETES,
JUS TRANCHÉ



LE « COMTÉ REVISITÉ »



SOUFFLÉ CHOCOLAT KILTI HAITI
DE LA MAISON VALRHONA

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