

# la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

---

## TOUT D'ABORD

---



CÉLERI EN DÉCLINAISON, MAYONNAISE A L'ESTRAGON 17€

MAQUEREAU BRULÉ, CONSOMMÉ DE CHAMPIGNONS BRUNS DE BAIN-DE-BRETAGNE 24€



SAINT-JACQUES CRUES FUMÉES, CREME CALAMANSI 28€

ASPERGES BLANCHES, PESTO DE ROQUETTE ET LARD COLONNATA 33€

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

---

## ENSUITE

---

MERLU ROULÉ EN FEUILLE DE CHOU, BROCOLIS ET BEURRE BLANC AUX ALGUES 33€

COCHON DE LA MAISON BRIELLE, CAROTTES ET MOUTARDE 36€



BŒUF MATURÉ, PANAIS ET JUS DE VIANDE AU BEURRE D'ANCHOIS 39€

LOTTE ROTIE, OIGNONS DE ROSCOFF ET CARVI 48€

# la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

---

ENFIN

---

CRÉMEUX MIEL ET ESPUMA FROMAGE BLANC 15€

FROMAGES A L'ASSIETTE DE LA MAISON GAUTHIER 16€




BLANC VAPEUR AUX SAVEURS D'AGRUMES, POUSSÉS DE CAPUCINE 17€

CHOCOLAT ALPACO 66% DE LA MAISON VALRHONA, PARFUM FRUIT DE LA PASSION 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

50.00 €\*  

---

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



CÉLERI EN DÉCLINAISON,  
MAYONNAISE A L'ESTRAGON



MERLU ROULÉ EN FEUILLE DE  
CHOU, BROCOLIS ET BEURRE  
BLANC AUX ALGUES



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



CRÉMEUX MIEL ET ESPUMA FROMAGE  
BLANC

---

## Menu Plaisir

60.00 €\*  

---

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



SAINT-JACQUES CRUES FUMÉES,  
CREME CALAMANSI



MAQUEREAU BRULÉ,  
CONSOMMÉ DE CHAMPIGNON  
BRUN DE BAIN-DE-BRETAGNE



COCHON DE LA MAISON BRIELLE,  
CAROTTES ET MOUTARDE



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



BLANC VAPEUR AUX SAVEURS  
D'AGRUMES, POUSSE DE  
CAPUCINE

---

## 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€)**



SAINT-JACQUES CRUES FUMÉES,  
CREME CALAMANSI



ASPERGES BLANCHES,  
PESTO DE ROQUETTE ET LARD  
COLONNATA



LOTTE ROTIE,  
OIGNONS DE ROSCOFF ET CARVI



BŒUF MATURÉ,  
PANAIS ET JUS DE VIANDE AU  
BEURRE D'ANCHOIS



LE FROMAGE « BLEU REVISITÉ »



CHOCOLAT ALPACO 66% DE LA  
MAISON VALRHONA, PARFUM  
FRUIT DE LA PASSION

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