

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

TOUT D'ABORD



ŒUF CROUSTILLANT DE LA FERME DU BON ABRI, ROYALE DE CÉLERI, LAIT DE CAPUCINE **18€**

DAURADE ROYALE EN CEVICHE, CONDIMENTS CITRON NOIR ET KUMQUATS **24€**



TARTARE DE BŒUF, MAYONNAISE A L'ANCHOIS, FINE PURÉE DE PERSIL **28€**

ASPERGES VERTES, PISTACHES ET RICOTTA, GLACE A L'OXALIS **33€**

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

ENSUITE

POULPE, COMME UNE COURGETTE FARCIE A LA CREME D'AUBERGINE, SAUCE AU CRESSON **33€**

LIEU JAUNE BASSE TEMPERATURE, NAVETS NOUVEAUX, PESTO DE BASILIC **36€**



CANARD AU PAMPLEMOUSSE ROSE, OIGNONS DE ROSCOFF **39€**

AGNEAU, ARTICHAUTS CAMUS DE BRETAGNE, JUS PARFUMÉ AU CHOCOLAT **45€**

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

ENFIN

RHUBARBES CUITES EN SIROP, GAVOTTE ET PETITS POIS **15€**

FROMAGES A L'ASSIETTE DE LA MAISON GAUTHIER **16€**

CHOCOLAT NYANGBO 68% DE LA MAISON VALRHONA, PARFUM CAFÉ **17€**




FRAISES DE PLOUGASTEL, GLACE SHISO ET JUS DE FRAISES **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€)



ŒUF CROUSTILLANT DE LA FERME
DU BON ABRI, ROYALE DE CÉLERI,
LAIT DE CAPUCINE



POULPE,
COMME UNE COURGETTE FARCIE A
LA CREME D'AUBERGINE,
SAUCE AU CRESSON



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



RHUBARBES CUITES EN SIROP,
GAVOTTE ET PETITS POIS

Menu Plaisir

60.00 €*

Avec accords mets-boissons :

(4 verres dégustation 50€)



DAURADE ROYALE EN CEVICHE,
CONDIMENTS CITRON NOIR ET
KUMQUATS



LIEU JAUNE BASSE TEMPÉRATURE,
NAVETS NOUVEAUX, PESTO DE
BASILIC



CANARD AU PAMPLEMOUSSE ROSE,
OIGNONS DE ROSCOFF



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



CHOCOLAT NYANGBO 68% DE LA
MAISON VALRHONA,
PARFUM CAFÉ

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€)



ASPERGES VERTES, PISTACHES ET
RICOTTA, GLACE A L'OXALIS



TARTARE DE BŒUF, MAYONNAISE A
L'ANCHOIS, FINE PURÉE DE PERSIL



LIEU JAUNE BASSE TEMPÉRATURE,
NAVETS NOUVEAUX, PESTO DE
BASILIC



AGNEAU, ARTICHAUTS CAMUS DE
BRETAGNE, JUS PARFUMÉ AU
CHOCOLAT



LE FROMAGE
« CHEVRE FRAIS REVISITÉ »



FRAISES DE PLOUGASTEL, GLACE
SHISO ET JUS DE FRAISES

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