

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

TOUT D'ABORD



ROYALE DE CHAMPIGNONS BRUNS, CONDIMENTS ABRICOTS ET PISTACHES **18€**

COMME UNE COURGETTE FARCIE, COQUES ET ECUME CURRY **24€**



SASHIMI DE THON ALBACORE, EAU DE TOMATES, HUILE DE FEUILLES DE FIGUIER **28€**

FOIE GRAS DE CANARD ET NORI, BRIOCHE AUX ALGUES, SORBET HUITRE **36€**

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

ENSUITE

DAURADE ROYALE, HARICOTS VERTS ET SALICORNES, ECUME CITRONNELLE **34€**

PALERON DE BŒUF CUIT 24H, AUBERGINE ET SESAME, JUS TRANCHE **36€**



LOTTE CUIT BASSE TEMPERATURE, PETITS POIS ET RHUBARBE **39€**

PIGEON DE CHEZ JOEL POIRIER, CERISE ET CAFE, MILLE-FEUILLES DE POMME DE TERRE **43€**

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

ENFIN

CITRON ET ANETH, SORBET FENOUIL **15€**

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

GAVOTTES CACAO, CREMEUX AIL NOIR ET GLACE CHOCOLAT **17€**



FRAISES GARIGUETTE, CONCOMBRE ET SORBET OSEILLE **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€)



ROYALE DE CHAMPIGNONS
BRUNS, CONDIMENTS ABRICOTS
ET PISTACHES



DAURADE ROYALE
HARICOTS VERTS ET
SALICORNES
ECUME CITRONNELLE



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



CITRON ET ANETH
SORBET FENOUIL

Menu Plaisir

60.00 €*

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



SASHIMI DE THON ALBACORE
EAU DE TOMATES
HUILE DE FEUILLES DE FIGUIER



DAURADE ROYALE
HARICOTS VERTS ET
SALICORNES
ECUME CITRONNELLE



PALERON DE BŒUF CUIT 24H
AUBERGINE ET SESAME
JUS TRANCHE



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



GAVOTTES CACAO
CREMEUX AIL NOIR
GLACE CHOCOLAT

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€)



SASHIMI DE THON ALBACORE
EAU DE TOMATES
HUILE DE FEUILLES DE FIGUIER



COMME UNE COURGETTE FARCIE
COQUES ET ECUME CURRY



LOTTE CUIT BASSE
TEMPÉRATURE
PETITS POIS ET RHUBARBE



PIGEON DE CHEZ JOEL POIRIER
CERISE ET CAFE



LE FROMAGE
« BLEU REVISITE »



FRAISES GARIGUETTE
CONCOMBRE ET SORBET
OSEILLE

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