

# 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, BRICHOE 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 €