

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

TOUT D'ABORD



HARICOTS VERTS ET SALICORNES, RICOTTA SALATA **18€**

MAQUEREAU BRULÉ, AUBERGINE JAPONAISE ACIDULÉE, CONDIMENT PONZU **24€**



TOMATES ET BURRATA DI BUFALA CAMPANA, PESTO DE ROQUETTES **28€**

QUEUES DE LANGOUSTINES JUSTE NACRÉES A LA FEVE DE TONKA **36€**

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

ENSUITE

COCHON DE LA MAISON BRIELLE, DÉCLINAISON AUTOUR DU MAÏS, SAUCE AU PANDAN **34€**

MI-CUIT DE THON ALBACORE, FRAISES ET BASILIC **36€**



FILET DE BŒUF RACE A VIANDE, GIROLLES ET AIL, JUS A LA SAUGE **41€**

TURBOT CUIT EN FEUILLE DE FIGUIER, FUMET RÉDUIT, AMANDES FRAICHES ET FENOUIL **45€**

la Table de balthazar

Créée par *Benjamin Jourden*

ENFIN

MÛRES ET CÉLERI BRANCHE 15€

FROMAGES A L'ASSIETTE DE LA MAISON GAUTHIER 16€


PÊCHE POCHÉE, CONDIMENTÉE AU GINGEMBRE, GLACE VERVEINE 17€


TUILES CROUSTILLANTES AU CHOCOLAT ALPACO GRAND CRU EQUATEUR 66%,
POIVRONS ET FRAMBOISES 19€



Le pain est réalisé tous les jours par la boulangerie Elluard.

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€)



HARICOTS VERTS ET SALICORNES,
RICOTTA SALATA



COCHON DE LA MAISON BRIELLE,
DÉCLINAISON AUTOUR DU MAÏS,
SAUCE AU PANDAN



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



MÛRES ET CÉLERI BRANCHE

Menu Plaisir

60.00 €*

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



MAQUEREAU BRULÉ,
AUBERGINE JAPONAISE ACIDULÉE,
CONDIMENT PONZU



COCHON DE LA MAISON BRIELLE,
DÉCLINAISON AUTOUR DU MAÏS,
SAUCE AU PANDAN



MI-CUIT DE THON ALBACORE,
FRAISES ET BASILIC



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



PÊCHE POCHÉE, CONDIMENTÉE AU
GINGEMBRE, GLACE VERVEINE

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€)



TOMATES ET BURRATA DI BUFALA
CAMPANA, PESTO DE ROQUETTE



MI-CUIT DE THON ALBACORE,
FRAISES ET BASILIC



TURBOT CUIT EN FEUILLE DE
FIGUIER, FUMET RÉDUIT,
AMANDES FRAICHES ET FENOUIL



FILET DE BŒUF RACE A VIANDE,
GIROLLES ET AIL, JUS A LA SAUGE



LE FROMAGE
BLANC REVISITÉ



TUILES CROUSTILLANTES AU
CHOCOLAT ALPACO GRAND CRU
EQUATEUR 66%,
POIVRONS ET FRAMBOISES

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