

la Table de balthazar

LE PRÉCIEUX D'UN INSTANT DE VIE PARTAGÉ

La Table de Balthazar est heureuse de vous accueillir tous les soirs sauf le dimanche
et vous offre une cuisine savoureuse dans un cadre raffiné et élégant.

La carte

Disponible jusqu'au 03 octobre 2024 inclus
Par Benjamin Jourden

TOUT D'ABORD

- RAVIOLES DE COURGETTES, BAVAROIS DE HADDOCK **18€**
- SARDINE SAUMURÉE, LIVÊCHE ET VERJUS **24€**
- CARPACCIO DE THON ET VEAU, MAYONNAISE À L'AIL NOIR **28€**
- FOIE GRAS ET GELÉE DE CAFÉ, BRIOCHE À LA FLEUR DE SEL, GIROLLES **36€**
- DÉGUSTATION DE CAVIAR D'ÉLEVAGE DE NEUVIC, BAERI BIO (20GR)
ET SES ACCOMPAGNEMENTS **90€**

ENSUITE

- CAILLE CUITE SUR LE COFFRE, JUS PARFUMÉ AU FOIN, AUBERGINE JAPONAISE **34€**
- AGNEAU EN DEUX CUISSONS, ÉPINARD ET SALICORNE **36€**
- SAUMON BASSE TEMPÉRATURE, AMARANTE « BORDELAISE » À LA MÛRE **41€**
- FLÉTAN, ÉCUME DE CRESSON, COCO DE PAIMPOL **45€**

ENFIN

- FRUITS ROUGES AU POIVRE DE SICHUAN ET GLACE À L'AIL BLANC **15€**
- FROMAGES À L'ASSIETTE DE LA MAISON GAUTHIER **16€**
- CHOCOLAT ALPACO DE LA MAISON VALRHONA ET DÉCLINAISON DE MAÏS **17€**
- FIGUE FRAICHE, SARIETTE, BISCUIT À LA FEUILLE DE FIGUIER ET GAVOTTE **19€**

Menu Découverte

Menu unique

3 plats - 50 €

Avec accords mets & vins : +40€ (3 verres)

Menu Plaisir

Menu unique

4 plats - 60 €

Avec accords mets & vins : +50€ (4 verres)

Menu Signature

Menu unique

6 plats - 76 €

Avec accords mets & vins : +60€ (5 verres)

Nos Vins & Champagnes

CHAMPAGNES (14cl)

- SA COUPE BRUT **19€**
- SA TAITTINGER «PRESTIGE ROSÉ» **22€**

BLANCS

- AOC CROZES-HERMITAGE, DOMAINE DES REMIZIÈRES, «CUVÉE PARTICULIÈRE» **12€**
- AOC CHABLIS, JEAN COLLET ET FILS **14€**
- AOC SAUMUR, CHÂTEAU DE PARNAY, «CHEMIN DES MURS» **14€**
- AOC COLLIOURE, DOMAINE AUGUSTIN, «A DEODAT» **18€**

ROSÉS

- AOP CÔTES DU ROUSSILLON, CHÂTEAU DE CORNEILLA «HERMITAGES» **11€**

ROUGES

- IGP VIN DE PAYS D'OC, LES CREISSES **13€**
- AOC SANCERRE, DOMAINE ROGER CHAMPAULT, «LES PIERRIS» **13€**
- AOC CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX, LE VERS ANT, «MITJAVILE» **14€**
- AOC MERCUREY, CHÂTEAU DE CHAMIREY **18€**

Prix nets service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Toutes nos viandes sont d'origine française.
Le pain est réalisé tous les jours par la boulangerie "Elluard" à Rennes.

Les pièces à partager du dimanche

Uniquement sur réservation

LES POISSONS

- DAURADE POUR DEUX PERSONNES MINIMUM **77€**
- BAR POUR DEUX PERSONNES MINIMUM **106€**
- TURBOT POUR TROIS PERSONNES MINIMUM **133€**

LES VIANDES

- VOLAILLE DE JANZÉ POUR QUATRE PERSONNES AU MINIMUM **135€**
- FILET DE BŒUF (CUISSON UNIQUE) POUR DEUX PERSONNES AU MINIMUM **102€**
- CARRÉ DE VEAU POUR DEUX PERSONNES AU MINIMUM **62€**