

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

ENTRÉES

PRESSÉ DE POIREAU, RICOTTA SALATA DI BUFFALA, POMELOS 18€

ŒUF CROUSTILLANT DE LA FERME DE LA PLOUTIÈRE, CHAMPIGNONS BRUNS, GÉRANIUM 24€



SAINT-JACQUES EN DEUX SERVICES, ÉPINARD ET LAIT RIBOT 28€

FLEURS DE BAR, BAVAROISE DE CHOU-FLEUR, CONDIMENT CITRON NOIR 36€

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

PLATS

COCHON DE LA MAISON BRIELLE, ÉCHALOTE ET COING 34€

POULPE EN BASSE TEMPÉRATURE, SUCS DE BETTERAVE, COURGE 36€



MAGRET DE CANARD DE LA FERME DU LUGUEN, AIRELLES ET PANAIS 41€

SAINT-PIERRE JUSTE NACRÉ, FUMET RÉDUIT, CHAMPIGNONS BLACK PEARL 45€

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

DESSERTS

CAROTTES, CARDAMONE ET ORANGES 15€

FROMAGES A L'ASSIETTE DE LA MAISON GAUTHIER 16€


BLANC VAPEUR AUX SAVEURS D'AGRUMES, POUSSES DE CAPUCINES 17€


GAVOTTE CROUSTILLANTE, CHOCOLAT NYANGBO, SÉSAME NOIR 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 accord mets-boissons :
(3 verres 40€)



PRESSÉ DE POIREAU,
RICOTTA SALATA DI BUFFALA,
POMELOS



COCHON DE LA MAISON BRIELLE,
ÉCHALOTE ET COING



FROMAGES A L'ASSIETTE
DE LA MAISON GAUTHIER
(EN SUPPLÉMENT DE 10,00 €)



CAROTTE CONFITE,
CARDAMOME
ET CARAMEL D'ORANGES

Menu Plaisir

60.00 €*

Avec accord mets-boissons :
(4 verres 50€)



ŒUF CROUSTILLANT
DE LA FERME DE LA PLOUTIÈRE,
CHAMPIGNONS BRUNS,
GÉRANIUM



POULPE EN BASSE TEMPÉRATURE,
SUCS DE BETTERAVE, COURGE



MAGRET DE CANARD
DE LA FERME DU LUGUEN,
AIRELLES ET PANAIS



FROMAGES A L'ASSIETTE
DE LA MAISON GAUTHIER
(EN SUPPLÉMENT DE 10,00 €)



BLANC VAPEUR AUX SAVEURS
D'AGRUMES,
POUSSES DE CAPUCINES

Menu Signature

*Menu unique pour l'ensemble de la table
disponible jusqu'à 21h30*

76.00€

Avec accord mets-boissons :
(5 verres 60€)



FLEUR DE BAR,
BAVAROISE DE CHOU-FLEUR,
CONDIMENT CITRON NOIR



SAINT-JACQUES
ÉPINARD ET LAIT RIBOT



SAINT-PIERRE JUSTE NACRÉ,
FUMET RÉDUIT,
CHAMPIGNONS BLACK PEARL



MAGRET DE CANARD
DE LA FERME DU LUGUEN,
AIRELLES ET PANAIS



SORBET LAITUE DE MER,
ESPUMA CIDRE ET SARRASIN



GAVOTTE CROUSTILLANTE,
CHOCOLAT NYANGBO,
SÉSAME NOIR

* TOUT CHANGEMENT DE PLATS DANS UN MENU SUPÉRIEUR IMPLIQUERA UN SUPPLÉMENT DE 10,00 €