

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

TOUT D'ABORD



TOPINAMBOUR EN TEXTURE ET CONDIMENT CAFÉ **18€**

MAQUEREAUX JUSTE BRULÉS, TATIN DE CHOU RAVE, JUS VÉGÉTAL **24€**



CÈPES RÔTIS, CRÈME D'AIL, ÉCUME DE CRESSON **28€**



HUITRE OSTRA RÉGAL, LARD BLANC, CONSOMMÉ DE CHAMPIGNONS BRUNS **36€**

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

ENSUITE

VOLAILLE DE JANZÉ LABEL ROUGE CUITE SUR LE COFFRE, SALSIFIS, JUS AU LIE DE SAKÉ **34€**

CARRÉ DE VEAU CUIT BASSE TEMPÉRATURE, OIGNONS ROSES DE ROSCOFF ET RÉGLISSES **36€**



SAINT-JACQUES NACRÉES, ESPUMA AU WASABI, CHOU POINTU, PURÉE DE CITRON **41€**

FILET DE BAR, POTIMARRON ET CURRY, BEURRE BLANC **45€**

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

ENFIN

VACHERIN AUX AGRUMES, CREME LÉGÈRE EARL GREY, GLACE PERSIL 15€

FROMAGES À L'ASSIETTE DE LA MAISON GAUTHIER 16€




POIRE POCHÉE À LA VANILLE DE PAIMPOL, NOISETTES EN DÉCLINAISON 17€

GAVOTTE CROUSTILLANTE CHOCOLAT 80% DE LA REPUBLIQUE DOMINICAINE, GLACE SAPIN 19€



Le pain est réalisé tous les jours par la boulangerie Elluard à Rennes

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€)



 TOPINAMBOUR EN TEXTURE,
CONDIMENTS CAFÉ



VOLAILLE DE JANZÉ LABEL ROUGE,
SALSIFIS,
JUS AU LIE DE SAKÉ



FROMAGES À L'ASSIETTE
DE LA MAISON GAUTHIER
(EN SUPPLÉMENT DE 10.00 €)



VACHERIN AUX AGRUMES,
CRÈME LÉGÈRE EARL GREY,
GLACE PERSIL

Menu Plaisir

60.00 €*

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



MAQUEREAU JUSTE BRULÉ,
TATIN DE CHOU RAVE,
JUS VÉGÉTAL



SAINT-JACQUES NACRÉES,
ESPUMA AU WASABI,
CHOU ET PURÉE DE CITRON



CARRÉ DE VEAU,
OIGNONS ROSES DE ROSCOFF,
RÉGLISSE



FROMAGES À L'ASSIETTE
DE LA MAISON GAUTHIER
(EN SUPPLÉMENT DE 10.00 €)



POIRE POCHÉE,
NOISETTES EN DÉCLINAISON

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€)



HUITRE OSTRA RÉGAL,
LARD BLANC,
CONSOMMÉ DE CHAMPIGNON



 CÈPES ROTIS,
CRÈME D'AIL ET ÉCUME CRESSON



FILET DE BAR,
POTIMARRON ET CURRY,
BEURRE BLANC



CARRÉ DE VEAU,
OIGNONS ROSES DE ROSCOFF,
RÉGLISSE



SORBET LAITUE DE MER,
ESPUMA CIDRE ET SARRASIN



GAVOTTE CHOCOLAT 80%,
GLACE SAPIN

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