

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

TOUT D'ABORD

CARPACCIO DE BUTTERNUTS, NOISETTES, ŒUFS DE TRUITE FUMÉS **21€**

RAVIOLE DE COCHON ET ÉMULSION DE COQUES, CRÈME LÉGÈRE À L'AIL **27€**

HUÎTRES OSTRA RÉGAL, SUCS DE CHAMPIGNONS BRUN, LARD BLANC, ÉCUME DE CRESSON **31€**

SAINT-JACQUES CRUES CONDIMENTÉES, CAVIAR OSCIÈTRE DE NEUVIC, CHOUX FLEURS ET LAIT RIBOT **41€**

DÉGUSTATION DE CAVIAR D'ÉLEVAGE, OSCIÈTRE DE NEUVIC (30GR)
ET SES ACCOMPAGNEMENTS **120€**

ENSUITE



VARIATION AUTOUR DES LÉGUMES DE SAISON **31€**

COCHON DE LA MAISON BRIELLE, ÉCHALOTES CONFITES, RÉDUCTION DE COINGS **36€**

MORGATE, FARS ET SPAGHETTIS DE MER, JUS D'ÉTRILLE **39€**

LIMANDE SOLE AU BEURRE NOISETTE, POIREAU BRÛLÉ ET TARTARE D'ALGUES **44€**

RIS DE VEAU MEUNIÈRE, MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE, NOIX FRAÎCHES **53€**

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

ENFIN

FROMAGES À L'ASSIETTE DE LA MAISON GAUTHIER **16€**

GANACHE MONTÉE AU SÉSAME NOIR, MERINGUE CRAQUANTE, SORBET À L'HIBISCUS **17€**

* POIRE POCHÉE EN HABIT DE TONKA, GLACE AU CHOCOLAT DE MADAGASCAR 80% **19€**

VACHERIN AU POMELOS ET VANILLE DE MADAGASCAR **21€**



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

Nous vous informons que toutes nos viandes sont d'origine française

 *"plat végétariens" avec possibilité de faire du sur-mesure*

** À commander en début de repas*

 *Plat signature*

Menu Découverte

52.00 €*

*Avec accords mets-boissons
avec ou sans alcool :*
(3 verres 42€)



CARPACCIO DE BUTTERNUTS,
ŒUFS DE TRUITE FUMÉS,
NOISETTES



COCHON DE LA MAISON BRIELLE,
ÉCHALOTES CONFITES,
RÉDUCTION DE COINGS



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



GANACHE MONTÉE AU SÉSAME,
MÉRINGUE CRAQUANTE,
SORBET À L'HIBISCUS

Menu Plaisir

62.00 €*

*Avec accords mets-boissons
avec ou sans alcool :*
(4 verres dégustation 52€)



SAINT-JACQUES CRUES,
CHOUX-FLEURS,
LAIT RIBOT



RAVIOLE DE COCHON,
ÉMULSION DE COQUES,
CRÈME LÉGÈRE À L'AIL



MORGATE,
FARS ET SPAGHETTIS DE MER,
JUS D'ÉTRILLE



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



POIRE POCHÉE TONKA,
GLACE CHOCOLAT DE
MADAGASCAR

Menu Signature

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

78.00€

*Avec accords mets-boissons
avec ou sans alcool :*
(5 verres dégustation 62€)



SAINT-JACQUES CRUES,
CAVIAR OSCIÈTRE DE NEUVIC,
CHOUX-FLEURS ET LAIT RIBOT



HUÎTRE OSTRA RÉGAL,
SUCS DE CHAMPIGNONS BRUN,
LARD BLANC ET ÉCUME CRESSON



LIMANDE SOLE,
POIREAU BRÛLÉ,
TARTARE D'ALGUES



RIS DE VEAU MEUNIÈRE,
MILLEFEUILLE DE POMMES DE
TERRE,
NOIX FRAÎCHES



SORBET LAITUE DE MER,
ESPUMA CIDRE ET SARRASIN



VACHERIN AU POMELOS,
VANILLE DE MADAGASCAR

* TOUS CHANGEMENTS DE PLATS DANS LE MENU SUPÉRIEUR IMPLIQUERA UN SUPPLÉMENT DE 10.00 €

* POUR NOTRE JEUNE CLIENTÈLE, UN MENU ENFANT EST DISPONIBLE À 35.00 € (PLAT/DESSERT)