

la Table de balthazar

Créée par *Benjamin Jourden*

TOUT D'ABORD



PRESSÉ DE POIREAUX, CONDIMENTS YUZU ET CÉDRAT, NOISETTES **21€**



RAVIOLES DE COMTÉ, BETTERAVES ET CRESSON **27€**

SAUMON JUSTE CUIT, PANAIS, CONDIMENTS SAPIN **31€**

FOIE GRAS DE LA FERME DU LUGUEN, ALGUES EN DÉCLINAISON **41€**

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

ENSUITE



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

VOLAILLE CUITE SUR LE COFFRE, SALSIFIS ET SARRASIN **36€**

VEAU CUIT BASSE TEMPÉRATURE, CÉLERIS ET ÉPINARDS **39€**

SAINT-JACQUES NACRÉES, SIPHON WASABI, DÉCLINAISON DE POMMES ET CHOUX **44€**



TURBOT RÔTI, CHAMPIGNONS DE CHEZ KEVIN POTARD, MARRONS **53€**

la Table de balthazar

Créée par *Benjamin Jourden*

ENFIN

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

CAROTTES EN DÉCLINAISON, ORANGES ET CARDAMOMES **17€**

ANANAS ET LAURIER **19€**

CHOCOLAT MANJARI 64% DE MADAGASCAR, NOIX DE PÉCAN **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



Plat signature

Menu Découverte

52.00 €*

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



PRESSÉ DE POIREAUX,
CONDIMENTS YUZU ET CÉDRAT,
NOISETTES



VOLAILLE CUITE SUR LE COFFRE,
SALSIFIS ET SARRASIN



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



CAROTTES EN DÉCLINAISON,
ORANGE ET CARDAMOMES

Menu Plaisir

62.00 €*

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



RAVIOLES DE COMTÉ,
BETTERAVES ET CRESSON



SAINT-JACQUES NACRÉES,
SIPHON WASABI,
CHOUX ET POMMES



VEAU CUIT BASSE TEMPÉRATURE,
CÉLERIS ET ÉPINARDS



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



ANANAS ET LAURIER

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€)*



SAUMON JUSTE CUIT,
PANAIS ET SAPIN



FOIE GRAS DE LA FERME DU
LUGUEN,
ALGUES EN DÉCLINAISON



TURBOT RÔTI,
CHAMPIGNONS DE CHEZ KEVIN
POTARD



VEAU CUIT BASSE TEMPÉRATURE,
CÉLERIS ET ÉPINARDS



HONEY-COMB,
SORBET COING ET LAIT RIBOT



CHOCOLAT MANJARI 64% DE
MADAGASCAR,
NOIX DE PÉCAN

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

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