

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

TOUT D'ABORD



CHAMPIGNON BRUN, BURRATA ET CITRON NOIR **21€**



ŒUF MOLLET DE LA FERME DE LA PLOUTIERE, BASILIC, PISTACHE **27€**

THON AU NATUREL, RHUBARBE, EAU DE TOMATE ET HUILE D'AMANDE **31€**

LANGOUSTINES NACRÉES, TOMATE ANANAS, HUILE DE FEUILLES DE FIGUIER **37€**

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

ENSUITE



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

MAIGRE , MAÏS, BEURRE BLANC ET AIL NOIR **36€**

MAGRET DE CANARD DE LA FERME DU LUGUEN, AUBERGINE ET JUS AU MISO **39€**

LOTTE RÔTIE AU BEURRE, COCO DE PAIMPOL, LARD BLANC **44€**



RIS DE VEAU CROUSTILLANT, MILLE-FEUILLES DE POMMES DE TERRE, CONDIMENT PRUNE **55€**

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

ENFIN

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

MÛRE ET CÉLERI BRANCHE **17€**

FRAMBOISE, VANILLE DE PAIMPOL, MERINGUE **19€**

CHOCOLAT DE LA RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%, CARDAMOME, TUILE GAUFRETTE **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 et nos poissons d'origine locale



"plat végétarien" avec possibilité de faire du sur-mesure



Plat signature



Menu Découverte

52.00 €*

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



CHAMPIGNON BRUN,
BURRATA ET CITRON NOIR



MAIGRE, MAÏS,
BEURRE BLANC ET AIL NOIR



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



MÛRE ET CELERI BRANCHE

Menu Plaisir

62.00 €*

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



CHAMPIGNON BRUN,
BURRATA ET CITRON NOIR



ŒUF MOLLET,
BASILIC, PISTACHE



MAGRET DE CANARD,
AUBERGINE ET JUS AU MISO



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



FRAMBOISE,
VANILLE DE PAIMPOL, MERINGUE

Menu Signature

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

82.00€

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



THON AU NATUREL, RHUBARBE,
EAU DE TOMATE ET HUILE
D'AMANDE



LANGOUSTINES NACRÉES,
TOMATE ANANAS, HUILE DE
FEUILLES DE FIGUIER



LOTTE,
COCO DE PAIMPOL,
LARD BLANC



RIS DE VEAU,
MILLE-FEUILLES DE POMMES DE
TERRE, CONDIMENT PRUNE



FIGUE,
SORBET VIN ROUGE



CHOCOLAT,
CARDAMOME, TUILE GAUFRETTE

* 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)