

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

TOUT D'ABORD



ŒUF MOLLET DE LA FERME DE LA PLOUTIÈRE, CRESSON ET AIL DES OURS **21€**

ASPERGES EN TROIS CUISSONS, ŒUFS DE TRUITE FUMÉS **27€**

L'HUÎTRE OSTRA REGAL, ESSENCE DE CHAMPIGNONS, SAKE **31€**

LANGOUSTINES BRETONNES JUSTE NACRÉES, FENOUIL ET POMMES **39€**

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, POIREAUX ET ALGUES **36€**

HAMPE DE BŒUF CONDIMENTÉE, JUS PARFUMÉ À LA BONITE, CHOU POINTU **39€**

DAURADE ROYALE, JUS D'ARÊTES, BETTERAVES ET HIBISCUS **44€**



SAINT PIERRE ROTÎ AU BEURRE, POMMES DE TERRE, PERSIL **51€**

laTable de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

ENFIN

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

THÉ MATCHA ET PAMPLEMOUSSE ROSE **17€**

MIEL ET POLLEN, FROMAGE BLANC **19€**

CHOCOLAT KILTİ HAÏTİ 66%, AIL NOIR, 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 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€)*



ŒUF MOLLET,
CRESSON ET AIL DES OURS



COCHON DE LA MAISON BRIELLE,
POIREAUX ET ALGUES



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



THÉ MATCHA ET PAMPLEMOUSSE
ROSE

Menu Plaisir

62.00 €*

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



ASPERGES EN TROIS CUISSONS,
ŒUFS DE TRUITE FUMÉS



DAURADE ROYALE,
JUS D'ARÊTES,
BETTERAVES ET HIBISCUS



HAMPE DE BŒUF CONDIMENTÉE,
JUS PARFUMÉ À LA BONITE,
CHOU POINTU



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



MIEL ET POLLEN,
FROMAGE BLANC

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€)*



L'HUÎTRE OSTRA REGAL,
ESSENCE DE CHAMPIGNONS,
SAKE



LANGOUSTINES BRETONNES,
FENOUIL ET POMMES



SAINT PIERRE ROTÎ AU BEURRE,
POMMES DE TERRE, PERSIL



HAMPE DE BŒUF CONDIMENTÉE,
JUS PARFUMÉ À LA BONITE,
CHOU POINTU



SORBET AU BLEU,
ASPERGE ET NOIX



CHOCOLAT KILTÍ HAÏTÍ 66%,
AIL NOIR, 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)