

# la Table de balthazar

Créée par *Benjamin Jourdren*

## TOUT D'ABORD

 ŒUF CROUSTILLANT DE LA FERME DE LA PLOUTIÈRE, ÉPINARDS ET RICOTTA 21€

RAVIOLES DE COCHON, CHAMPIGNONS DE CHEZ KEVIN POTARD ET CAFÉ 27€

MAIGRE ET POIRE SAUMURÉ, EAU VÉGÉTALE 31€

TARTARE DE BŒUF, MAYONNAISE À L'ANCHOIS, SORBET HUÎTRE 39€

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

## ENSUITE

 VARIATION AUTOUR DES LÉGUMES DE SAISON 31€

LAPIN DU CLOS VIEUVILLE, CAROTTES, FENOUILS ET CARVI 36€

MAGRET DE CANARD DE LA FERME DU LUGUEN, OIGNONS DE ROSCOFF ET JUS AU CHOCOLAT 39€

LIEU JAUNE CUIT BASSE TEMPÉRATURE, CHOUX-FLEURS, CÉDRAT ET CITRONELLE 44€

 LOTTE ET ESCARGOTS, BLETTES, PERSILLADE 51€

# la Table de balthazar

Créée par *Benjamin Jourdren*

---

ENFIN

---

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

CÉLERIS ET VANILLE DE PAIMPOL **17€**

DÉCLINAISON DE RIZ **19€**

CHOCOLAT NYANGBO 68% DU GHANA, KIWI ET PETITES VERDURES **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 local*



*"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 CROUSTILLANT,  
ÉPINARDS ET RICOTTA



LAPIN DU CLOS VIEUVILLE,  
CAROTTES, FENOUILS ET CARVI



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



CÉLERIS ET VANILLE DE PAIMPOL

## Menu Plaisir

62.00 €\*

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



MAIGRE ET POIRE SAUMURÉ,  
EAU VÉGÉTAL



RAVIOLES DE COCHON,  
CHAMPIGNONS ET CAFÉ



LIEU JAUNE,  
CHOUX-FLEURS ET CÉDRAT,  
CITRONNELLE



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



DÉCLINAISON DE RIZ

## 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€)**



MAIGRE ET POIRE SAUMURÉ,  
EAU VÉGÉTAL



TARTARE DE BŒUF,  
MAYONNAISE À L'ANCHOIS,  
SORBET HUÎTRE



LOTTE ET ESCARGOTS,  
BLETTES, PERSILLADE



MAGRET DE CANARD,  
OIGNONS DE ROSCOFF,  
JUS AU CHOCOLAT



CITRON ET MERINGUE,  
SORBET CHÈVRE



CHOCOLAT NYANGBO 68%,  
KIWI ET PETITES VERDURES

\* 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)