

la Table de balthazar

Créée par *Benjamin Jourden*

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 Jourden**

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 HUITRE



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)