

# la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

---

## TOUT D'ABORD

---

MAQUEREAUX À LA FLAMME, TOURNESOL ET ESSENCE DE CHAMPIGNON **21€**

 ASPERGES VERTES ET OSEILLE **27€**

RAVIOLES D'ESCARGOT, BEURRE AU THÉ MATCHA **31€**

THON ROUGE AU NATUREL, EAU DE TOMATE **37€**

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

---

## ENSUITE

---

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

MAIGRE RÔTI, JUS D'ARÊTES, FENOUIL ET CERISES **36€**

MORGATE, ARAIGNÉE DE MER ET SALICORNES **39€**

PIGEON DE CHEZ JOËL POIRIER, JUS AU COMBAVA, POMMES DAUPHINE ET OIGNON DE ROSCOFF **44€**

 FILET DE BŒUF, SAUCE BORDELAISE, PETITS POIS ET RHUBARBE **53€**

# la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

---

## ENFIN

---

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

FLEUR DE SUREAU, CITRON JAUNE **17€**

FRAISES ET SHISO, PETITES VERDURES **19€**

CHOCOLAT ALPACO D'ÉQUATEUR 66%, FRAMBOISES ET POIVRON **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€)**



MAQUEREAUX À LA FLAMME,  
TOURNESOL ET ESSENCE DE  
CHAMPIGNON



MAIGRE RÔTI, JUS D'ARÊTES,  
FENOUIL ET CERISES



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



FLEUR DE SUREAU,  
CITRON JAUNE

---

## Menu Plaisir

62.00 €\*  

---

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



ASPERGES VERTES ET OSEILLE



MORGATE, ARAIGNÉE DE MER,  
SALICORNES



PIGEON DE CHEZ JOËL POIRIER,  
JUS AU COMBAVA, POMME  
DAUPHINE ET OIGNON DE ROSCOFF



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



FRAISES ET SHISO,  
PETITES VERDURES

---

## 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 ROUGE AU NATUREL,  
EAU DE TOMATE



RAVIOLES D'ESCARGOT,  
BEURRE AU THÉ MATCHA



MORGATE, ARAIGNÉE DE MER,  
SALICORNES



FILET DE BŒUF, SAUCE BORDELAISE,  
PETITS POIS ET RHUBARBE



DÉCLINAISON AUTOUR DE  
L'AGRUMES ET DE LA LEVURE



CHOCOLAT ALPACO 66%,  
FRAMBOISES ET POIVRON

\* 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)