

laTable de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

TOUT D'ABORD

 POIREAU COMPRESSÉ, PAMPLEMOUSSE, RICOTTA SALATA DI BUFALA **21€**

RAVIOLES DE COCHON, SATAY ET JUS VÉGÉTAL **27€**

ARAIGNÉE DE MER AU NATUREL, HUILE DE SAPIN **31€**

HUÎTRE OSTRA REGAL, LARD BLANC, ESSENCE AGARIC **37€**

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, ÉCHALOTE ET COING **36€**

MORGATE, AIL NOIR ET JUS D'ÉTRILLE **39€**

PALERON DE BŒUF, CHOU POINTU, JUS PARFUMÉ À LA BONITE **44€**

 TURBOT, CHÂTAIGNE ET FUMET RÉDUIT **51€**

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

ENFIN

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

BUTTERNUT ET ORANGE, GLACE POTIMARRON **17€**

POMME CONFITE, FLOUVE ET SORBET AU BEURRE NOISETTE **19€**

CHOCOLAT JIVARA 40%, CAMEL ET CHAMPIGNON BRUN **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€)



POIREAU COMPRESSÉ,
RICOTTA SALATA DI BUFALA,
PAMPLEMOUSSE



COCHON DE LA MAISON BRIELLE,
ÉCHALOTE ET COING



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



BUTTERNUT ET ORANGE,
GLACE POTIMARRON

Menu Plaisir

62.00 €*

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



RAVIOLE DE COCHON,
SATAY ET JUS VÉGÉTAL



MORGATE,
AIL NOIR ET JUS D'ÉTRILLE



PALERON DE BŒUF,
CHOU POINTU, JUS PARFUMÉ À LA
BONITE



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



POMME CONFITE,
FLOUVE ET SORBET AU BEURRE
NOISETTE

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€)



ARAIGNÉE DE MER AU NATUREL,
HUILE DE SAPIN



HUÎTRE OSTRA REGAL, LARD BLANC,
ESSENCE AGARIC



TURBOT,
CHÂTAIGNE ET FUMET RÉDUIT



PALERON DE BŒUF,
CHOU POINTU, JUS PARFUMÉ À LA
BONITE



BETTERAVE ET HIBISCUS



CHOCOLAT JIVARA 40%,
CAMEL ET CHAMPIGNON BRUN

* 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)