

# la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

---

## TOUT D'ABORD

---



JEUNES COURGETTES, RICOTTA SALATA DI BUFALA, BAVAROISE À L'ESTRAGON **21€**

MAQUEREAU À LA FLAMME, COMPRESSION DE POIREAUX, VERJUS **27€**



ŒUF CROUSTILLANT DE LA FERME DE LA PLOUTIÈRE, CÉLERI EN TEXTURE, ÉMULSION DE CRESSON **31€**

TARTARE DE BŒUF ET CAVIAR OSCIÈTRE DE NEUVIC, PICKLES DE GIROLLES **41€**

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

---

## ENSUITE

---



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

AILE DE RAIE MEUNIÈRE, KUMQUAT, COCOS ET VANILLE DE PAIMPOL **36€**

MAGRET DE CANARD DE LA FERME DU LUGUEN, BETTERAVES ET SAUCE BORDELAISE À LA MÛRE **39€**

CANON D'AGNEAU, SAUCE PIL-PIL, CHOU POINTU SAUMURÉ ET SALICORNES **44€**



BAR RÔTI, BEURRE BLANC, MAÏS BRÛLÉ ET ÉCUME CURRY **49€**

# laTable de balthazar

*Créée par Benjamin Jourden*

---

## ENFIN

---

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

FENOUIL ET CITRON EN DÉCLINAISON **17€**

GAVOTTES CROUSTILLANTES, CHOCOLAT DE MADAGASCAR 81% ET KILTÍ HAÏTI 66%, GLACE PERSIL **19€**

FIGUES POCHÉES, JUS DE FRAISE, NAMELAKA ET GLACE FEUILLES DE FIGUIER **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*



*"plat végétariens" avec possibilité de faire du sur-mesure*



*Plat signature*

*« Prix service compris »*

## Menu Découverte

52.00 €\*  

---

Avec accords mets-boissons  
avec ou sans alcool :  
**(3 verres 42€)**



 JEUNES COURGETTES,  
RICOTTA SALATA DI BUFALA,  
BAVAROISE À L'ESTRAGON



AILE DE RAIE MEUNIÈRE,  
KUMQUAT,  
COCOS ET VANILLE DE PAIMPOL



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



FENOUIL ET CITRON  
EN DÉCLINAISON

## Menu Plaisir

62.00 €\*  

---

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



MAQUEREAU À LA FLAMME,  
COMPRESSION DE POIREAUX,  
VERJUS



 ŒUF CROUSTILLANT,  
CÉLERI EN TEXTURE,  
ÉMULSION DE CRESSON



MAGRET DE CANARD,  
BORDELAISE À LA MÛRE,  
BETTERAVES



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



GAVOTTES CROUSTILLANTES,  
CHOCOLAT DE MADAGASCAR 81%  
ET KILTIL HAÏTI 66%,  
GLACE PERSIL

## Menu Signature

Menu unique pour l'ensemble de la table  
et disponible jusqu'à 21h30  
**78.00€**  

---

Avec accords mets-boissons  
avec ou sans alcool :  
**(5 verres dégustation 62€)**



TARTARE DE BŒUF,  
CAVIAR OSCIÈTRE DE NEUVIC,  
PICKLES DE GIROLLES



JEUNES COURGETTES,  
RICOTTA SALATA DI BUFALA,  
BAVAROISE À L'ESTRAGON



BAR RÔTI,  
BEURRE BLANC,  
MAÏS BRÛLÉ ET ÉCUME CURRY



CANON D'AGNEAU,  
SAUCE PIL-PIL,  
CHOU POINTU SAUMURÉ ET  
SALICORNES



ESPUMA CHOCOLAT NYANGBO 68%,  
GLACE POMME DE TERRE,  
CARAMEL AU LARD



FIGUES POCHÉES,  
JUS DE FRAISE, NAMELAKA,  
GLACE FEUILLES DE FIGUIER

\* 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)