

Le comptoir de
BALTHAZAR

🌿 Les entrées - Starters 🌿

Pressé de poivrons à l'ail confit et persil, sauce aux anchois

• *Peppers with confit garlic and parsley, anchovy sauce* •

OU

Salade de tomates cerises, pesto et mozzarella Burrata (100g)

🌿 Les plats - Main course 🌿

Ballottine de saumon aux olives noires, citron confit et basilic,
galette de riz basmati aux herbes et petits légumes

• *Salmon with black olives, candied lemon and basil, rice and vegetables* •

OU

Salade de tomates cerises, pesto et mozzarella Burrata (200g)

🌿 Le fromage - Cheese 🌿

Tomme de chèvre de Saignon, tartare de tomates, groseilles et grenade

• *Saignon goat cheese, tomato, redcurrant and pomegranate marmalade* •

🌿 Les desserts 🌿

Abricots pochés à la verveine, marmelade à la vanille,
pain de gène, sorbet agrume-verveine

• *Poached apricot with verbena, vanilla marmelade, citrus verbena sorbet* •

OU

Verrine glacée RAVI
Glace mangue et
coulis passion

Verrine glacée RAVI
Glace yaourt et
coulis fruits rouges

Verrine glacée RAVI
Sorbet citron
et coulis fraise

Tous les plats sont élaborés sur place.

*Merci d'indiquer toutes vos allergies alimentaires avant la prise de commande,
selon lesquels, aucune alternative ne pourra être proposée.*

Toute place occupée par une personne de plus de 3 ans sans consommation alimentaire sera facturée 20€.

Formule entrée/plat ou plat/fromage ou dessert 28€ TTC

Menu complet sans fromage 34€ TTC

avec fromage 40€ TTC

