

Le comptoir de
BALTHAZAR

Les entrées - Starters

Salade de tomates cerise, burrata AOC, pesto maison

• *Cherry tomato salad, AOC burrata, homemade pesto* •

OU

Œuf parfait cuit à 64°, crème de maïs, coriandre et chorizo

• *Egg cooked at 64° with cream of corn, coriander and chorizo* •

Les plats - Main course

Echine de porc rôtie, écrasé de pommes de terres au romarin
peperonnata, sauce aigre douce, mangue et gingembre

• *Roasted pork loin, mashed potatoes with rosemary, peperonnata, mango and ginger sauce* •

OU

Moules de Bouchot préparées en marinières,
servi avec un taboulé de petit épeautre

• *Bouchot mussels prepared with garlic and parsley, spelt tabbouleh* •

Le fromage - Cheese

Fourme d'ambert, confit de cassis de Saignon

• *Cow blue cheese with blackcurrant jam* •

Les desserts

Tarte fine abricot et verveine servi avec une glace vanille

• *Apricot and verbena tart served with vanilla ice cream* •

OU

Café ou thé accompagné de gourmandises provençales

• *Gourmet coffee or tea with provençal specialities* •

OU

Verrine du glacier RAVI (à Lourmarin)

Sorbet agrumes et verveine, crumble aux amandes et noix de coco

• *Citrus and verbena sorbet, almond and coconut crumble* •

*Tous les plats sont élaborés sur place sauf certains dans le café gourmand.
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

1 starter/1 main course or 1 main course/1 dessert

Menu complet sans fromage

34€ TTC

Full menu without cheese

avec fromage

40€ TTC

