

Le comptoir de
BALTHAZAR

🌿 Les entrées - Starters 🌿

Velouté de courge butternut et croûtons au beurre

- *Butternut squash soup and butter croutons* •

OU

Moules de Bouchot préparées en marinières

- *Bouchot mussels prepared with parsley, shallots and garlic* •

🌿 Les plats - Main course 🌿

Cabillaud cuit en papillote avec oignons et raisins, polenta crémeuse

- *Cod fish cooked with grapes and onions, creamy polenta* •

OU

Sauté de veau marengo, légumes et pommes grenaille

- *Marengo veal stir-fry, vegetables and new potatoes* •

🌿 Le fromage - Cheese 🌿

Fromage de chèvre Banon AOP à la figue

- *Banon AOP goat cheese with figs* •

🌿 Les desserts 🌿

Reine des reinettes rôtie au four, caramel beurre salé, glace vanille

- *Oven roasted apple, salted butter caramel, vanille ice cream* •

OU

Dessert du jour

- *Dessert of the day* •

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

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

