

Le comptoir de
BALTHAZAR

» Les entrées - Starters »

Seiches et couteaux en persillade, purée de pois cassé
• *Cuttlefish and razor clams in parsley sauce, split pea purée* •

OU

Œuf parfait cuit à 64°, peperonnata au chorizo et champignons
• *Perfect egg cooked at 64°, peperonnata with chorizo and mushrooms* •

» Les plats - Main course »

Gambas flambées au pastis Bardouin et citron vert
• *Prawns cooked with pastis Bardouin and lime* •

OU

Selle d'agneau roulé aux tomates confites et olives noires
• *Saddle of lamb rolled with candied tomatoes and black olives* •

» Le fromage - Cheese »

Fourme d'ambert, confit de cassis de Saignon
• *Cow blue cheese with blackcurrant jam* •

» Les desserts »

Panna cotta au café et pistaches caramélisées
• *Coffee panna cotta with caramelized pistachios* •

OU

Financier aux amandes, mirabelles et siphon au lait d'amande grillées
• *Almonds biscuit, plum and roasted almond milk siphon* •

OU

Café ou thé accompagné de gourmandises provençales
• *Gourmet coffee or tea with provençal specialities* •

OU

Pot de glace du glacier Ravi (à Lourmarin)
Glace chocolat OU sorbet fraise
• *Chocolate ice cream or strawberry sorbet* •

*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

