

Le comptoir de
BALTHAZAR

» Les entrées - Starters »

Tarte fine aux pommes et boudin noir, coulis roquette et raifort

• *Thin apple tart with black pudding, arugula coulis and horseradish* •

OU

Sucrines rôties, croûtons à l'ail et sauce gribiche

• *Roasted little lettuce, garlic croutons and pickles, egg, shallots, parsley sauce* •

» Les plats - Main course »

Magret de canard aux mirabelles

• *Duck breast with mirabelle plums* •

OU

Dos de merlu, sauce chimichurri

• *Hake fillet, sauce chimichurri with tomatoes, olive oil, oregano* •

» Le fromage - Cheese »

Beaufort d'alpage 16 mois, gel raisin au vin blanc et réduction porto

• *Cow cheese, white grape and porto* •

» Les desserts »

Riz au lait IGP Camargue au raisin muscat du Domaine Allois

• *IGP Camargue rice pudding with muscat grapes from Domaine Allois* •

OU

Carpaccio de figues au sirop de miel et romarin, éclat de noisettes

• *Fig carpaccio with honey and rosemary syrup, hazelnuts* •

OU

Café ou thé accompagné de gourmandises provençales

• *Gourmet coffee or tea with provençal specialities* •

OU

Pot de sorbet fraise du glacier Ravi (à Lourmarin)

• *Strawberry sorbet from Lourmarin* •

*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

