

Le comptoir de **BALTHAZAR**

» Les entrées – Starters »

Croustillant d'agneau, salade de carottes et céleri, et yaourt Tikka Massala
• *Crispy lamb, carrot and celery salad and Tikka Massala yogurt* •

OU

Velouté de potimarron, gambas et chorizo rôti
• *Pumpkin velouté, prawns and roasted chorizo* •

» Les plats – Main course »

Côte de porc, sauce barbecue maison à la bière
• *Pork ribs with homemade beer barbecue sauce* •

OU

Pavé de saumon, sauce à l'oseille et vanille
• *Salmon steak with sorrel and vanilla sauce* •

Les plats sont accompagnés d'un risotto de petit épeautre et légumes racines

» Le fromage – Cheese »

Beaufort d'alpage 16 mois, gel raisin au vin blanc et réduction porto
• *Cow cheese, white grape and porto* •

» Les desserts »

Ganache montée au chocolat noir et confit d'agrumes
streusel au cacao et fleur de sel
• *Dark chocolate whipped ganache with citrus confit, cocoa streusel with salt* •

OU

Poires pochées au vin rouges et épices, émulsion à la cannelle
• *Pears poached in red wine and spices, cinnamon emulsion* •

OU

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

*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€.

<u>Formule entrée/plat ou plat/fromage ou dessert</u>	28€ TTC
1 starter/1 main course or 1 main course/1 dessert	
<u>Menu complet sans fromage</u>	34€ TTC
Full menu without cheese	
<u>avec fromage</u>	40€ TTC

