

Le comptoir de
BALTHAZAR

Menu unique servi et cuisiné par le Chef

Single menu served and cooked by the Chef

➤ Entrée/Starter ➤

Betterave confite au four et vinaigrette passion,
brousse de chèvre de Saignon, noix de cajou torréfiées

• *Baked beetroot and passion fruit vinaigrette, goat cheese, roasted cashew nuts* •

➤ Plat/Main course ➤

Espadon mi-cuit avec chimichurri, petit épeautre de Sault, légumes

• *Half-cooked swordfish, small sault spelt, chimichurri sauce, vegetables* •

➤ Fromage/Cheese ➤

Fromage de brebis de St Martin de Castillon, rhubarbe et fleur de sureau

• *Sheep's cheese from St Martin de Castillon, rhubarb and elderflower* •

➤ Dessert ➤

Tartare d'ananas et mangue, sablé breton

• *Pineapple and mango tartar with Breton shortbread* •

ou

Pot de glace artisanale vanille ou chocolat
du glacier RAVI à Lourmarin

• *Pot of artisanal ice cream, vanilla or chocolate* •

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

Menu complet sans fromage *changeant régulièrement* 34€ TTC

avec fromage 40€ TTC

