Le comptoir de

BALTHAZAR

Les entrées – Starters

Œuf parfait aux asperges, céleri rave et champignons de Paris
• Egg cooked 64° with asparagus, celeriac and button mushrooms •

ou

Sucrine rôtie, foie de volailles, vinaigrette à l'ail des ours
• Roasted lettuce, poultry liver, wild garlic vinaigrette •

Les plats – Main course

Pavé de saumon d'Ecosse, sauce curry vert coco
• Scottish salmon steak, green coconut curry sauce, potatoes and vegetables •

ou

Selle d'agneau roulé à la tomate et aux olives
• Saddle of lamb rolled with tomato and olives, potatoes and vegetables •

Les plats sont accompagnés de pommes de terre, artichaut et légumes de saison

Le fromage - Cheese

Crème de Banon au miel de lavande, pollen et sarrasin grillé
• Goat cheese Banon cream with lavender honey, pollen and toasted buckwheat •

Les desserts

Moelleux chocolat cœur coulant betterave et passion,
sorbet passion, yuzu, tagete
• Chocolate cake with runny beetroot and passion fruit heart, passion fruit sorbet •

ou

Sablé breton à la fleur de sel, compotée de rhubarbe, glace vanille
• Breton shortbread with salt flower, rhubarb compote, vanilla ice cream •

ou

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

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.

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