

Le comptoir de  
**BALTHAZAR**

*Menu unique servi et cuisiné par le Chef*

*Single menu served and cooked by the Chef*

*Entrée/Starter*

Terrine de poissons à l'aneth et citron confit, crumble aux baies roses

• *Fish terrine with dill and candied lemon, pink berries crumble* •

*Plat/Main course*

Filet mignon de porc à la bière ambrée et au pain d'épices  
gratin dauphinois et légumes rôtis

• *Pork fillet mignon with amber beer and gingerbread, potatoes and vegetables* •

*Fromage/Cheese*

Fromage de chèvre frais de la Cabriole à Saignon, fraises et gel basilic

• *Fresh goat cheese from Saignon, strawberries and basil gel* •

*Dessert*

Mousse au chocolat noir Dominicain, fleur de sel et confit de kumquat

• *Dominican dark chocolate mousse, flower salt and kumquat confit* •

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

