

Le comptoir de
BALTHAZAR

Cette semaine, le menu est inspiré du Beaujolais Nouveau 2024 !



Les entrées – Starters



Œuf cuit 64° préparé en meurette (sauce vin rouge, lard, champignons)
• *Egg cook at 64°, red wine sauce, mushroom and bacon* •

OU

Croquettes de tête de veau, sauce gribiche, pickles oignons rouges

• *Breaded veal head, gribiche sauce, pickled red onions* •

Les plats – Main course

Quenelles de brochet croustillantes, mayonnaise aux écrevisses et riz pilaf

• *Crispy pike dumplings, crayfish mayonnaise and pilaf rice* •

OU

Saucisson pistaché, pommes de terre et carottes fanes déglacées

• *Pistachio sausage, deglazed potatoes and carrot tops* •

Le fromage - Cheese

Cervelles des canuts *ou* fromage sec de Saignon

• *White fresh cheese with vinegar, shallots, herbs or dry cheese from Saignon* •

Les desserts

Paris-Brest à la crème praliné et gel de citron

• *Paris-Brest with praline cream and lemon gel* •

OU

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

• *Madagascar vanilla crème brûlée* •

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

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

