

Le comptoir de
BALTHAZAR

🌿 Les entrées - Starters 🌿

Couteaux et andouille de Guemené en persillade, caviar d'aubergines
• *Razor clams and Guemené andouille with parsley, eggplant caviar* •

OU

Salade de tomates cerise, burrata crémeuse et pesto
• *Cherry tomato salad, creamy burrata and pesto* •

🌿 Les plats - Main course 🌿

Suprême de pintade, sauce au thym et romarin
• *Guinea fowl supreme, thyme and rosemary sauce* •

OU

Truite à la grenobloise
• *Trout cooked with croutons, capers and lemon* •

Les plats sont accompagnés d'un écrasé de pommes de terre aux herbes, légumes de saison

🌿 Le fromage - Cheese 🌿

Osso-Iraty servi avec une gelée de rhubarbe au piment d'Espelette
• *Sheep's cheese with rhubarb jelly and Espelette pepper* •

🌿 Les desserts 🌿

Clafouti aux cerises et glace vanille
• *Cherry clafouti with vanilla ice cream* •

OU

Feuilletage caramélisé, chantilly au praliné et caramel beurre salé
• *Caramelized puff pastry, praline whipped cream and salted butter caramel* •

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 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

