

Le comptoir de
BALTHAZAR

🌿 Les entrées - Starters 🌿

Salade de tomates cerise, burrata AOC, pesto maison

• *Cherry tomato salad, AOC burrata, homemade pesto* •

OU

Poulpe au chorizo, mousseline de petit pois

• *Octopus with chorizo, pea mousseline* •

🌿 Les plats - Main course 🌿

Gigot d'agneau confit et snacké, sauce au citron
polenta et légumes de saison

• *Confit and seared leg of lamb, lemon sauce, polenta and seasonal vegetables* •

OU

Moules de Bouchot préparées en marinières,
risotto IGP de Camargue au safran

• *Bouchot mussels prepared with garlic and parsley, Camargue risotto with saffron* •

🌿 Le fromage - Cheese 🌿

Fromage de brebis servi avec une confiture de cassis de Saignon

• *Sheep's cheese with blackcurrant jam* •

🌿 Les desserts 🌿

Biscuit madeleine, abricots pochés à la verveine, amandes effilées

• *Madeleine biscuit, verbena-poached apricots, flaked almonds* •

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.

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

