

Le comptoir de  
**BALTHAZAR**

🌿 Les entrées - Starters 🌿

Tarte fine comme une pissaladière, mesclun  
• Onions and anchovy tart, salad •

OU

Gaspacho de tomates et toast frotté à l'ail  
• Tomato gazpacho and garlic rubbed toast •

🌿 Les plats - Main course 🌿

Magret de canard aux cerises  
• Duck breast with cherries •

OU

Ceviche de dorade sébaste à la coriandre et citron, guacamole  
• Sea bream tartar with coriander and lemon, avocado •

*Les plats sont accompagnés d'un taboulé de petit épeautre et légumes de saison*

🌿 Le fromage - Cheese 🌿

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

🌿 Les desserts 🌿

Pêches rôties, amandes effilées et sorbet lavande et miel  
• Roasted peaches, flaked almonds, lavender and honey sorbet •

OU

Panacotta au basilic et coulis de rhubarbe  
• Basil panna cotta with rhubarb coulis •

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

