

Le comptoir de
BALTHAZAR

Menu du lundi 7 juillet 2025

🌿 Les entrées – Starters 🌿

Salade de tomates cerise, burrata AOC, pesto maison

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

OU

Tarte fine à la courgette et chorizo

• *Courgette and chorizo sausage tart* •

🌿 Les plats – Main course 🌿

Picanha de veau et anchois servi froid comme un Vitello accompagné d'une tortilla aux tomates et pommes de terre

• *Slice of veal with anchovies served cold, potatoes and tomatoes tortilla* •

OU

Moules de Bouchot préparées en marinières, servi avec un taboulé de petit épeautre

• *Bouchot mussels prepared with garlic and parsley, spelt tabbouleh* •

🌿 Le fromage – Cheese 🌿

Fromage de la région servi avec une confiture de cassis de Saignon

• *Cheese from the region with blackcurrant jam* •

🌿 Les desserts 🌿

Pavlova aux fruits exotiques, citron vert et sorbet verveine agrume

• *Pavlova with exotic fruits, lime and citrus verbena sorbet* •

OU

Café ou thé accompagné de gourmandises provençales

• *Gourmet coffee or tea with provençal specialities* •

OU

Verrine du glacier RAVI (à Lourmarin)
Glace vanille et caramel mou
crumble aux amandes

Verrine du glacier RAVI (à Lourmarin)
Sorbet agrumes et verveine
crumble aux amandes

*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

