

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

TOUT D'ABORD



ROULÉ DE POIREAUX, MAYONNAISE AIL NOIR ET JUS VÉGÉTAL 21€

RAVIOLE DE CÉLERI, VEAU EN TARTARE, MAYONNAISE AU COMTÉ, NOISETTES 27€

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES FUMÉES, CÉDRAT ET GEL BERGAMOTE 31€



FOIE GRAS DE LA FERME DU LUGUEN, SORBET LAITUE DE MER,
BRIOCHE À LA FLEUR DE SEL 37€

DÉGUSTATION DE CAVIAR D'ÉLEVAGE DE NEUVIC, BAERI BIO (20GR)
ET SES ACCOMPAGNEMENTS 90€

ENSUITE

LAPIN DU CLOS VIEUVILLE, CHOU POINTU ET ESTRAGON, RICOTTA SALATA DI BUFALA 35€



CAILLE CUIE SUR LE COFFRE, PURÉE DE MARRONS ET CERFEUIL TUBÉREUX 39€

DAURADE RÔTIE ET AMANDES TORRÉFIÉES, SALSIFIS, ORANGE SANGUINE ET FUMET RÉDUIT 43€

TURBOT NACRÉ, LARD BLANC ET CHAMPIGNONS DE KÉVIN POTARD 49€

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

ENFIN

COMME UN VACHERIN, BETTERAVE ET HIBISCUS, GANACHE TIMUT 15€

FROMAGES À L'ASSIETTE DE LA MAISON GAUTHIER 16€

 CHOCOLAT NYANGBO 68% ET NAMELAKA TONKA 19€

TATIN DE POMME ET FOIN, FEUILLETAGE CRAQUANT 21€



Le pain est réalisé tous les jours par la boulangerie Elluard à Rennes

Nous vous informons que toutes nos viandes sont d'origine française

 « Inspired by her » / inspirés par elles.

 "plat végétariens"

« Prix service compris »

Menu Découverte

52.00 €*

Avec accords mets-boissons :
(3 verres 42€)



 ROULÉ DE POIREAUX,
MAYONNAISE AIL NOIR
JUS VÉGÉTAL



LAPIN DU CLOS VIEUVILLE,
CHOU POINTU ET ESTRAGON,
RICOTTA SALATA DI BUFALA



FROMAGES À L'ASSIETTE
DE LA MAISON GAUTHIER
(EN SUPPLÉMENT DE 10.00 €)



COMME UN VACHERIN,
BETTERAVE ET HIBISCUS,
GANACHE TIMUT

Menu Plaisir

62.00 €*

Avec accords mets-boissons :
(4 verres dégustation 52€)



RAVIOLE DE CÉLERI,
VEAU EN TARTARE,
MAYONNAISE AU COMTÉ,
NOISETTES



DAURADE RÔTIE
AMANDES TORRÉFIÉES,
SALSIFIS, ORANGE SANGUINE,
FUMET RÉDUIT



CAILLE CUITE SUR LE COFFRE,
PURÉE DE MARRONS,
CERFEUIL TUBÉREUX



FROMAGES À L'ASSIETTE
DE LA MAISON GAUTHIER
(EN SUPPLÉMENT DE 10.00 €)



CHOCOLAT NYANGBO 68%
NAMÉLAKA TONKA

Menu Signature

Menu unique pour l'ensemble de la table et
disponible jusqu'à 21h30

78.00€

Avec accords mets-boissons :
(5 verres dégustation 62€)



CARPACCIO
DE SAINT-JACQUES FUMÉES,
CÉDRAT ET GEL BERGAMOTE



FOIE GRAS
DE LA FERME DU LUGUEN,
SORBET LAITUE DE MER
BRIOCHE À LA FLEUR DE SEL



TURBOT NACRÉ, LARD BLANC,
CHAMPIGNONS DE KEVIN POTARD



CAILLE CUITE SUR LE COFFRE,
PURÉE DE MARRON,
CERFEUIL TUBÉREUX



SORBET COCO,
CHOU-FLEUR EN TEXTURE



TATIN DE POMME ET FOIN,
FEUILLETAGE CRAQUANT

* TOUS CHANGEMENTS DE PLATS DANS LE MENU SUPERIEUR IMPLIQUERA UN SUPPLEMENT DE 10.00 €