

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourdren

TOUT D'ABORD

 HARICOTS VERTS ET SALICORNES, FEUILLE DE FIGUIER, ŒUFS DE TRUITE FUMÉS 21€

 TOMATE EN DÉCLINAISON, CONDIMENTS D'AIL BLANC ET D'AIL NOIR 27€

 ŒUF CROUSTILLANT DE LA FERME DE LA PLOUTIÈRE, CRÉMEUX AU PARMESAN, JUS VÉGÉTAL 31€

CARPACCIO DE MAIGRE, CAVIAR OSCIÈTRE, CONCOMBRE ET GRANNY SMITH, ESPUMA AU GIN 41€

DÉGUSTATION DE CAVIAR D'ÉLEVAGE, OSCIÈTRE DE NEUVIC (30GR)
ET SES ACCOMPAGNEMENTS 120€

ENSUITE

 VARIATION AUTOUR DES LÉGUMES DE SAISON 28€

COUCOU DE RENNES, JUS AU PANDAN, PETITS POIS ET MAÏS 35€

DAURADE GRILLÉE, CONDIMENTS AUX FRUITS ROUGES, FENOUIL ET ÉCUME CITRONNELLE 39€

PALERON DE BŒUF CUIT 24 HEURES, JUS À L'ANCHOIS, COURGETTE ET AUBERGINE JAPONAISE 43€

 SAINT-PIERRE AU BEURRE NOISETTE, MOULES DE BOUCHOT, ARTICHAUT ET BOUCHON DE POMMES DE TERRE 49€

la Table de balthazar

Créée par **Benjamin Jourden**

ENFIN

DÉCLINAISON DE MÛRE ET CÉLERI BRANCHE **15€**

FROMAGES À L'ASSIETTE DE LA MAISON GAUTHIER **16€**

GANACHE LÉGÈRE AU CHOCOLAT DE MADAGASCAR 80%, OABIKA ET GLACE OLIVE **19€**

L'ABRICOT, CROUSTILLANT DE PIGNONS DE PIN, GLACE ROQUETTE **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



"plat végétariens" avec possibilité de faire du sur-mesure



Plat signature

« Prix service compris »

Menu Découverte

52.00 €*
♦

Avec accords mets-boissons
avec ou sans alcool :

(3 verres 42€)
♦

 HARICOTS VERTS ET SALICORNES,
FEUILLE DE FIGUIER,
ŒUFS DE TRUITE FUMÉS
♦

COUCOU DE RENNES,
JUS AU PANDAN,
PETITS POIS ET MAÏS
♦

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

DÉCLINAISON DE MÛRE ET CÉLERI
♦

Menu Plaisir

62.00 €*
♦

Avec accords mets-boissons
avec ou sans alcool :

(4 verres dégustation 52€)
♦

 TOMATE EN DÉCLINAISON,
CONDIMENTS D'AIL BLANC ET
D'AIL NOIR
♦

 ŒUF CROUSTILLANT,
CRÉMEUX PARMESAN,
JUS VÉGÉTAL
♦

DAURADE GRILLÉE,
CONDIMENTS FRUITS ROUGES,
FENOUIL ET ÉCUME CITRONNELLE
♦

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

GANACHE LÉGÈRE AU CHOCOLAT
DE MADAGASCAR 80%,
OABIKA ET GLACE OLIVE
♦

Menu Signature

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

78.00€
♦

Avec accords mets-boissons
avec ou sans alcool :

(5 verres dégustation 62€)
♦

CARPACCIO DE MAIGRE,
CONCOMBRE ET GRANNY SMITH,
ESPUMA AU GIN
♦

 TOMATE EN DÉCLINAISON,
CONDIMENTS D'AIL BLANC ET
D'AIL NOIR
♦

SAINT-PIERRE,
MOULES DE BOUCHOT,
ARTICHAUT ET BOUCHON DE
POMMES DE TERRE
♦

PALERON DE BŒUF CUIT 24H,
JUS À L'ANCHOIS,
COURGETTE ET AUBERGINE
JAPONAISE
♦

FRUITS ROUGES,
MERINGUE CRAQUANTE,
CRÉMEUX PERSIL
♦

L'ABRICOT,
CROUSTILLANT PIGNONS DE PIN,
GLACE ROQUETTE

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

* POUR NOTRE JEUNE CLIENTÈLE, UN MENU ENFANT EST DISPONIBLE À 35.00 € (PLAT/DESSERT)