

la Table de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

TOUT D'ABORD

 TOMATE CONDIMENTÉE ET BURRATA, HUILE DE FEUILLES DE FIGUIER **21€**

MAÏS ET AIL NOIR, SAUCE POULETTE **27€**

ARAIGNÉE DE MER, BISQUE À LA VERVEINE **31€**

THON ROUGE AU NATUREL, BASILIC ET FRAISE **37€**

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

ENSUITE

 VARIATION AUTOUR DES LÉGUMES DE SAISON **31€**

VOLAILLE CUITE SUR LE COFFRE, PURÉE DE PISTACHE, JUS AU COMBAVA **36€**

LIEU JAUNE EN BASSE TEMPÉRATURE, COURGETTE ET MOULES DE BOUCHOT **39€**

GIGOT D'AGNEAU, ARTICHAUT POIVRADE ET OLIVES KALAMATA **44€**

 ROUGET BARBET, JUS D'ARÊTES AU VIN ROUGE, GIROLLES ET LARD BLANC **51€**

laTable de balthazar

Créée par Benjamin Jourden

ENFIN

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

ABRICOT ET AMANDE, MERINGUE CRAQUANTE **17€**

FRAMBOISE ET PERSIL **19€**

CHOCOLAT DE LA RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 80%, VINAIGRE BALSAMIQUE **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 et nos poissons d'origine locale



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



Plat signature



GALLERY

Menu Découverte

52.00 €*

*Avec accords mets-boissons
avec ou sans alcool :
(3 verres 42€)*



TOMATE CONDIMENTÉE, BURRATA,
HUILE DE FEUILLES DE FIGUIER



VOLAILLE CUITE SUR LE COFFRE,
PURÉE DE PISTACHE,
JUS AU COMBAVA



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



ABRICOT ET AMANDE,
MERINGUE CRAQUANTE

Menu Plaisir

62.00 €*

*Avec accords mets-boissons
avec ou sans alcool :
(4 verres dégustation 52€)*



TOMATE CONDIMENTÉE, BURRATA,
HUILE DE FEUILLES DE FIGUIER



MAÏS ET AIL NOIR,
SAUCE POULETTE



LIEU JAUNE,
COURGETTE ET MOULES DE
BOUCHOT



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



FRAMBOISE ET PERSIL

Menu Signature

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

82.00€

*Avec accords mets-boissons
avec ou sans alcool :
(5 verres dégustation 62€)*



THON ROUGE AU NATUREL,
BASILIC ET FRAISE



ARAIGNÉE DE MER, BISQUE À LA
VERVEINE



ROUGET BARBET,
JUS D'ARÊTES AU VIN ROUGE,
GIROLLES ET LARD BLANC



GIGOT D'AGNEAU, ARTICHAUT
POIVRADE ET OLIVES KALAMATA



PASTÈQUE ET TOMATE,
PIMENT ROUGE



CHOCOLAT DE LA RÉPUBLIQUE
DOMINICAINE 80%,
VINAIGRE BALSAMIQUE

* 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)