

Le comptoir de  
**BALTHAZAR**

→ Les entrées - Starters →

Pressé de légumes de saison au fromage de chèvre de Saignon, noix de cajou

• *Seasonal vegetable terrine with goat cheese from Saignon, cashew nut* •

OU

Salade de tomates cerises, fromage Burrata I.G.P (100g), pesto

→ Les plats - Main course →

Gambas Black Tiger flambées au pastis Bardouin,  
quinoa et fenouil au citron

• *Black Tiger prawns cooked with Bardouin pastis, quinoa and fennel with lemon* •

OU

Salade de tomates cerises, fromage Burrata I.G.P (200g), pesto

→ Le fromage - Cheese →

Roquefort papillon, confiture de cassis de Saignon, noix

• *Blue cheese, blackcurrant jam and nuts* •

→ Les desserts →

Le BABA'LTHAZAR

biscuit punché à la sarriette, cerises et glace pistache, mascarpone

• *Punched biscuit with savory, cherries and pistachio ice cream, mascarpone* •

OU

Verrine glacée RAVI  
Glace mangue et  
coulis passion

Verrine glacée RAVI  
Glace vanille Madagascar  
caramel mou vanille

Verrine glacée RAVI  
Glace yaourt et  
coulis framboise

*Tous les plats sont élaborés sur place.*

*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

