

Le comptoir de
BALTHAZAR

🌿 Les entrées - Starters 🌿

Rose de saumon gravlax aux baies et betterave, gin

• *Gravlax salmon with berries and beetroot, gin* •

OU

Seiches en persillade, andouille de Guémené

mousseline de pois cassé

• *Cuttlefish in parsley, Guémené sausage, split pea muslin* •

🌿 Les plats - Main course 🌿

Poisson du moment, pommes dauphines et légumes du moment

sauce à la pomme et au cidre

• *Fish of the day, apple and cider sauce, vegetables and potatoes* •

OU

Magret de canard au miel et épices,

pommes dauphines et légumes du moment

• *Duck breast with honey and spices, potatoes and vegetables* •

🌿 Le fromage - Cheese 🌿

Cœur de chèvre d'Auvergne, confiture de poire et cardamome verte

• *Heart goat's cheese, pear jam and green cardamom* •

🌿 Les desserts 🌿

Dacquoise noisette, gel et crémeux citron, nougatine

• *Hazelnut dacquoise, gel and lemon cream, nougatine* •

OU

Sabayon de champagne avec fruits de saison à la vanille

• *Champagne sabayon with seasonal fruits and vanilla* •

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.

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

