

Le comptoir de
BALTHAZAR

🌿 Les entrées - Starters 🌿

Pressé de courgettes, crumble fromage de chèvre de Saignon, pesto menthe
• *Zucchini and Saignon goat cheese crumble, mint pesto* •

OU

Crème de courge, poulpe et chorizo rôti
• *Cream of squash, octopus and roasted chorizo* •

🌿 Les plats - Main course 🌿

Tataki de thon au sésame et avocat, taboulé de petit épeautre de Sault
• *Tuna tataki with sesame and avocado, Sault einkorn tabbouleh* •

OU

Echine de porc piquée à l'ail et au romarin
pommes grenailles et légumes rôtis
• *Pork loin with garlic and rosemary, new potatoes and roasted vegetables* •

🌿 Le fromage - Cheese 🌿

Roquefort Vieux Berger, condiment dattes, noix et fleur d'oranger
• *Blue cheese Roquefort, date, walnuts and orange blossom* •

🌿 Les desserts 🌿

Financier aux amandes, fraises de Nogaret et gel basilic-gingembre
• *Almond financier, strawberries, ginger and basil* •

OU

Pomelo Corse rôti au miel de thym et sorbet agrumes verveine
• *Roasted Corsican pomelo with thyme and honey* •

OU

Café ou thé accompagné de gourmandises provençales
• *Gourmet coffee or tea with provençal specialities* •

Tous les plats sont élaborés sur place sauf certains dans le café gourmand.

*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

