

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

