

Le comptoir de  
**BALTHAZAR**

🌿 Les entrées - Starters 🌿

Œuf cuit à 64°, crème de comté 15 mois et topinambours frits

• *Egg cooked at 64°, Comté cheese and fried jerusalem artichokes* •

OU

Noix de saint Jacques et truffes noires,  
risotto de cèleri à la moelle, écume de persil

• *Scallops and black truffles, celery risotto with marrow, parsley foam* • (+6€)

🌿 Les plats - Main course 🌿

Pavé de lieu jaune, endives braisées à l'orange,  
pommes parisiennes et sauce citronnée

• *Pollock steak, braised endives with orange, potatoes and lemon sauce* •

OU

Généreuse côte de veau (250g), réduction de porto et truffes noires  
pommes purées et légumes de saison

• *Generous veal chop (250g), black truffles, potatoes and seasonal vegetables* • (+10€)

🌿 Le fromage - Cheese 🌿

Fromage de brebis de la Ferme du Plateau à St Martin de Castillon

• *Sheep's cheese from Ferme du Plateau in St Martin de Castillon* •

🌿 Les desserts 🌿

Pudding à l'ananas et tartare de fruits exotiques & citron vert

• *Pineapple pudding and exotic fruits tartare, lime* •

OU

Millefeuilles à la vanille de Madagascar et truffes noires, caramel beurre salé

• *Millefeuille with Madagascar vanilla and black truffles, salted butter caramel* • (+4€)

*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

