

Balthazar

ENTRÉES

Poêlée de seiche, sauce boudin noir 15€

Thon de ligne mariné façon Gravelax,
crème aigrette 14 €

Artichaut Barigoule, crumble de lait ribot,
guanciaie 15€

Gaspacho jaune, basilic,
croûtons de pain de maïs 14€

Asperges blanches grillées, condiment fraise et origan,
tuiles de pâte filo 15€

Tartare de boeuf, tomate séchée, kiwi jaune,
noix torréfiés 14€

PLATS

Risotto de Carnaroli, pois gourmands,
petits pois, parmesan et pecorino 28€

Faux filet de veau de lait, pommes de terre mitrilles,
câpres, citron confit, sauce au poivre 33€

Pagres rose rôti, tombée d'épinards à l'ail et lait
de coco, asperges sauvages, fumet crémé 30 €

Côte de cochon fermier pour deux,
jus à la moutarde, glaçage de légumes de saison 60 €

DESSERTS

Clafoutis, crème crue 11€

Mi-cuit au chocolat 12€

Tartelette amande, citron, basilic 11€

Communiquez nous vos allergies en début de repas.
Prix net TTC, service compris

