

Balthazar

*La carte d'été est pensée pour que plats et entrées
puissent être partagés !*

ENTRÉES

Coques marinière 15 €

Truite des Charentes marinée façon Gravelax,
crème aigrette 14 €

Tartare de veau, tomate séchée, kiwi jaune,
noix torréfiés 16€

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

Bulots, mayonnaise 12€

Aubergines marinées au soja et sésame,
caviar d'aubergine à la coriandre 14 €

PLATS

Salade d'haricots verts et petits pois,
feta, fenouil mariné 18€

Magret de canard, sauce chimichurri 33€

Courgettes grillées, tzatziki menthe et origan 18 €

Tataki de thon blanc de ligne,
sauce vierge aux citrons confits et câpres,
aster maritime 28 €

Assortiment de tomates à l'ancienne,
vinaigrette aux anchois, katsuobushi 18 €

Poêlée de coeurs de canard,
jus au thym 20 €

DESSERTS

Île flottante, crème anglaise infusée au pain,
praliné sarrasin, noisette 11€

Mi-cuit au chocolat 12€

Abricots pochés, sablé breton,
siphon romarin 11€

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

