

Balthazar

ENTRÉES

Terrine maison canard, cochon, mirabelles 14€

Maquereaux à la flamme, eau de concombre, huile verte,
concombre en lamelle, pickles d'oignons rouges 15 €

Poivrons farcis au fromage frais de brebis, basilic,
pignons de pin, sauce tomate crue 14€

Tataki de magret de canard, sauce
chimichurri rouge 15€

Tartelette crème d'oignon blanc, oignon confit 13€

PLATS

Tourte ricotta et légumes du soleil, coulis de
poivrons rouges au piment d'Espelette, 26€

Joue de cochon braisée, caponata,
salade de chou rouge, jus de viande 33€

Filet de lieu jaune, tombée de blettes,
pleurotes, beurre blanc au citron vert 30€

DESSERTS

Fromage à l'assiette 9€

Tarte fine aux quetsches, crème
d'amande 11€

Mi-cuit au chocolat 12€

Figue rôtie, sablé breton, praliné pistache,
crème montée à la feuille de figuier 11€

Communiquez nous vos allergies en début de repas.

Prix net TTC, service compris

Viandes: origine France

