

La table de

BALTHAZAR

DÉGUSTATIONS RARES



Déjeuner Bresse

Service au plat

Vins à la carte



En collaboration avec le Poulailier d'Augustin,
nous vous proposons de vivre un moment de partage autour
d'un déjeuner généreux, dans l'intimité de notre cave historique.

Pour accompagner votre repas, faites votre choix de flacons
directement dans notre cave ou laissez-nous vous guider.

Déjeuner réservé aux membres

600 €

**Tous nos prix sont indiqués en hors taxes (Tva 20%)
Merci de nous spécifier les allergies de vos convives*

ENTRÉES

Planche de cochonnailles

*Foie Gras

*Pâté de campagne

*Charcuterie

PLAT

Pintade de Bresse farcie

Gratin dauphinois

Légumes de saison

DESSERT

Brioche perdue

Menu susceptible de changer en fonction des saisons

**Merci de nous spécifier les allergies de vos convives*

Déjeuner Beluga

Service à l'assiette

Vins à la carte



Ayant fait ses armes dans de grands établissements étoilés, notre chef élabore une expérience culinaire sur mesure pour un moment de partage hors du temps.

Voyagez au cœur de nos terroirs,
pour un repas qui éveillera tous vos sens.

Faites votre choix de flacons directement dans notre cave
ou laissez-nous vous guider.

Prix non membres

1750 €

Hors Taxes

Prix membres

1500 €

Hors Taxes

**Merci de nous spécifier les allergies de vos convives*

ACCUEIL

Champagne offert par la maison

MISE EN BOUCHE

Raviole de langoustines, bouillon safrané, croustillant verveine

ou

Ragoût de lentilles truffé, lard et noix du Périgord

ENTRÉES

à partager, 3 à choisir

Foie gras poêlé, pain brioché et granola aux fruits secs **ou**

Terre & Mer : Tartare de bœuf et huître, condiments fruits rouges **ou**

Carpaccio de St Jacques, condiments truffés **ou**

Filet de truite gravlax, confit à la passion **ou**

Capuccino de champignons et café

PLAT

Selle d'agneau en croûte de foin, tarte fine de champignons, crémeux de pommes de terre au beurre noisette et jus d'agneau perlé

ou

Bar entier en feuilletage, beurre blanc aux agrumes

Garniture : risotto de céleri

**Merci de nous spécifier les allergies de vos convives*

FROMAGE

Comté affiné comme il se doit et petite déclinaison de confitures
Pain aux fruits

DESSERT

Variation autour du chocolat
*(Mousse chocolat au lait, ganache chocolat noir,
sablé chocolat fleur de sel, nougatine grué de cacao)*

ou

Tarte fine aux fruits rouges, crème légère à l'huile d'olives, pesto basilic

Suppléments

*Vins & Champagnes à la carte

*Planche de Jambon Bellota - 25 €

*Plateau de fromages affinés - 15 €/personne

Déjeuner Balthazar

Menu dégustation en *5 temps*

Accord mets et vins

Déclinaison des 5 saveurs, service à l'assiette, accordé avec
5 bouteilles de Grands Crus.

La Table de Balthazar vous propose une immersion exceptionnelle au
travers d'un diner élaboré par notre chef.

Une expérience gastronomique unique dans un lieu exceptionnel.

Prix sur demande

LES 5 TEMPS

SALÉ

Homard et Algues
Esturgeon et Caviar
Tataki de boeuf et Soja

Michel Bouzereau - Meursault les Grands Charrons 2017

AMER

Foie gras et Grué de cacao
Artichaut et Café

Domaine de Trévallon blanc IGP Alpilles 2020

UMAMI

Bonite et Shiitake
Parmesan et Morille

Anne Gros - Chambolle Musigny Combe d'Orveau 2020

Temps calme fromagé

ACIDE

Fraise et Vinaigre balsamique
Citron et Basilic

Emmanuel Reynaud - Côte du Rhône La Pialade 2012

SUCRÉ

Caramel et Noix de pécan
Chocolat au lait et Fruits de la passion

Château Brane-Cantenac 1986 - 2nd GCC de Margaux

Gourmandises de clôture

La Table de Balthazar

Cotisation 2024

Accès privatif à la cave pour vos déjeuners

5% de remise sur nos offres de vins

Accès à nos allocations domaines

*Possibilités de stocker vos vins**

Accès à nos masterclass*

500€/an*

**Tous nos prix sont indiqués en hors taxes (Tva 20%)*

**Facturation en supplément pour les masterclasses et le stockage*

La table de
BALTHAZAR
DÉGUSTATIONS RARES



Cours du Médoc, 33300 Bordeaux
contact@balthazarandco.com
05 47 47 74 73