

Plethore et Zathazar

Menu du restaurant

Food menu



Menu Balthazar

38€

Au choix parmi toute la carte

Hors d'oeuvres à partager

Foie gras - gelée à la liqueur de fleur de sureau, fruits rouges, brioche toastée 16€

Duck foie gras, elderflower jelly, red berries and toasted briochee

Pizza fine - crème aux herbes, saumon fumée, œufs de truite 15€

Herb cream pizza with smoked salmon and trout roe

Entrées

Tarama fumé, blinis de pomme de terre, œuf poché - noisettes 12€

Smoked tarama, potato blinis, poached egg - hazelnuts

Feuilleté au jambon truffé et Comté - condiment cornichon et moutarde 12€

Puff pastry with truffled ham and Comté - gherkin and mustard condiment

Brioche vapeur et omelette japonaise, feta, pickles - concombre au sésame 11€

Steamed brioche and omelette, feta, pickles, sesame cucumber

Viandes

Filet de bœuf, jus de veau, miel et moutarde à l'ancienne, crème de patates douces, croquettes fondantes – pak-choï **28€**

Beef fillet, veal jus with honey and wholegrain mustard, sweet potato cream, melting croquettes, pak choi

Joues de porc confites, curry thaï, poivrons confits – coco et citron vert **21€**

Braised pork cheeks, Thai curry, confit peppers, coconut milk and lime

Épaule d'agneau confite, crème de légumes levantine, semoule fine, feta – jus d'agneau olive et amandes **24€**

Braised lamb shoulder, Levantine vegetable cream, fine semolina, feta, lamb jus, olives and almonds

Suprême de volaille fermier, farce fine aux champignons, cheddar mûré, gnocchis – jus truffé **19€**

Farm chicken supreme, fine mushroom stuffing, aged cheddar, gnocchi -truffled jus

Poissons

Sole Meunière 250gr - beurre, persil, ail, citron et linguines au parmesan **24€**

Sole meunière - butter, parsley, garlic, lemon and parmesan linguine

Mi cuit de thon, petits légumes et riz au curcuma – sauce tikka massala **19€**

Seared tuna steak, tikka masala curry, seasonal vegetables and curcuma rice

Intemporels

Pappardelle - bolognaise de champignons, Parmesan et stracciatella **19€**

Pappardelle with mushroom Bolognese, parmesan and stracciatella

Burger cajun - haut de cuisse pané, mayonnaise aux épices douces et pickles **19€**

Cajun burger with crispy chicken thigh, mild spiced mayonnaise, pickles

Fromages

**Le plateau de Fromages présenté à votre table (3 à 4 fromages au choix),
salade et confiture** **12€**

Cheese platter from our cheese maker (3 or 4 portions), arugula

Desserts

Crème brûlée pralinée, tuile craquante – crémeux passion **9€**

Praline crème brûlée, crunchy tuile, passion fruit cream

Tiramisu citron au siphon, feuillantine et chocolat blanc – crème de limoncello **11€**

Lemon tiramisu with siphon cream, feuillantine and white chocolate, limoncello cream

Mi-cuit au chocolat, glace yaourt – caramel au sésame **11€**

Chocolate fondant with yogurt ice cream and sesame caramel

Profiterole coco, ganache et sauce au chocolat blanc – sorbet coco **10€**

Coconut profiteroles with ganache and white chocolate sauce, coconut sorbet

Boissons chaudes Eaux minérales

			33cl	75cl
Espresso, Ristretto ou Décaféiné	2,5€	Évian	4€	6€
Double Espresso	4€	Thonon		6€
Café allongé	3€	Badoit verte		6€
Café noisette	2,7€	Badoit rouge	4,9€	7€
Cappuccino	5€	Châteldon		8€
Thé ou Infusion	4,5€			
Irish coffee	10€			
Café frappé Vanille	6€			
Café frappé Baileys	10€			