

EST. MMXIII

PLÉTHORE ET BALTHAZAR

MENU FÊTE DES LUMIÈRES

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 35€

ENTRÉES

Feuilleté jambon truffé et comté, condiment cornichon et moutarde - 12€

Terrine de canard et pickles, mesclun d'hiver - 12€

Brioche perdue, oeuf poché et poêlée de champignons, siphon parmesan - 11€

•

PLATS

Paleron de boeuf confit, jus réduit, gratin de coquillettes au cheddar maturé - 22€

Suprême de volaille fermier, farce fine aux champignons, gnocchis au parmesan, jus de volaille truffé - 19€

Filet de daurade, riz et légumes croquants, curry breton - 21€

Gratin de ravioles façon soupe à l'oignon, croûtons et fromages de Savoie - 19€

•

DESSERTS

Assiette de 3 fromages, mesclun et confiture - 8€

Chou Paris - Brest, crème pralinée et éclats de noisettes - 8€

Crème brûlée à la vanille et pain d'épices - 8€

Profiteroles coco, ganache et sauce au chocolat blanc - sorbet coco - 8€

CARTE DES VINS DISPONIBLE

EST. MMXIII

PLÉTHORE ET BALTHAZAR

MENU FÊTE DES LUMIÈRES

STARTERS + MAINS + DESSERTS = 35€

STARTERS

Truffled ham & Comté puff pastry — pickle & mustard relish - 12€

Duck terrine & pickles — winter mixed greens - 12€

Brioche French toast, poached egg & sautéed mushrooms — parmesan foam - 11€

•

MAINS

Slow-braised beef chuck, reduced jus — macaroni gratin with aged cheddar - 22€

Free-range chicken supreme, fine mushroom stuffing, parmesan gnocchi — truffled chicken jus - 19€

Sea bream fillet, rice & crisp vegetables, Breton curry - 21€

Ravioles gratin “French-onion style”, croutons & Savoie cheeses - 19€

•

DESSERTS

Three-cheese plate, mixed greens & jam - 8€

Paris-Brest choux — praline cream & hazelnut pieces - 8€

Vanilla crème brûlée with gingerbread - 8€

Coconut profiterole — white-chocolate ganache & sauce, coconut sorbet - 8€

WINE LIST AVAILABLE
