

# **Menu à 29 €**

**(uniquement)**

Céviche de saumon à la mangue et aux aromates,  
jus de fruit de la passion et vinaigre de mangue,  
feuilles de sucrine et copeaux de noix de coco fraîche

*ou*

Crèmeux de châtaignes, petits dés de chorizo ibérique et royale Gala,  
un trait d'huile de noisette...petit clin d'œil à Anthony !

*ou*

Ballottine de volaille au foie gras et petit bouquet d'herbes folles,  
chutney de dattes et d'oignons à l'orange, le tout « home made »



Épaule d'agneau de 7h, le jus bien réduit,  
servie avec des cocos cuits comme une garbure  
(petits légumes, magret fumé, herbes aromatiques)

*ou*

Jarret de porcelet braisé et tranche de chaudin aux pistaches,  
lentilles vertes compotées aux aromates, pistaches torréfiées,  
jus de cuisson réduit au vin rouge et au balsamique

*ou*

Pavé de cabillaud poêlé sur la peau,  
brunoise de potiron, butternut, céleris et oignons,  
sauce butternut à l'orange

*ou*

Le fameux tartare de bœuf “montbéliarde” au couteau  
« façon » mauresque du Balthaz'art  
(olives noires, câpres, citron confit, oignons, coriandre et ... le secret)



*Faisselle de fromage blanc à la crème double ou coulis de fruits rouges*

*ou*

*Demi Saint Marcellin*

*ou*

Gâteau imbibé à l'orange, pépites d'agrumes et sorbet clémentine

*ou*

Tartare de fruits exotiques, espuma de riz au lait et tuile de riz soufflé

*ou*

Moelleux chocolat au beurre salé, glace caramel au beurre salé...  
moi j'dis ça, j'dis rien !!!

