

FROMAGES & DOUCEURS

FROMAGES

FROMAGE DU JOUR 8

DESSERTS

L'ILE FLOTTANTE

*Ananas Victoria rôti au galabé de la Réunion,
crème coco, meringue croustillante au combava.*

11

GARIGUETTES & CHOCOLAT

*Crèmeux chocolat Guanaja 70% infusée au thé & fruits
rouges, fraises, sorbet citron*

11

CAFE-MADELEINES

Caramel beurre salé, chantilly vanille de Madagascar

9

CAFE

4,5

CAPPUCCINO

5

THE / INFUSION

5

EAU MINERALE

Evian 75cl / Saint Géron 75cl

6,5

JUS DE FRUITS BIO (25CL)

*Orange / Pomme / Raisin Blanc / Pamplemousse rose
Tomate / Thé vert glacé citron-thym*

6

COCA COLA / SODAS

6



MENU

ENTREES & TAPAS

TAPAS A PARTAGER... OU PAS

TARAMA DE TOURTEAUX 12

Gressins romarin

CŒUR DE SAUMON FUME IMPERIAL 17

*Aux 2 saumons (Bio de Clare Island et Blanc Sauvage),
beurre Bordier aux algues, crème double citronnée.*

CROMESQUIS DE JOUE DE BŒUF 16

*Braisée au porto vintage,
Chantilly wasabi et oeufs de poisson volant*

ROYALE DE FOIE GRAS DE CANARD 15

Anguille fumée, caramel de Kikkoman, émulsion yuzu

PETITES ENTREES AU CAVIAR

POMME DE TERRE AU CAVIAR 19

Beurre d'algue, fumée au bois de hêtre, crème aigrette

ASPERGES VERTES BALAIS ET CAVIAR 24

Crème double au vinaigre de framboise

TOURTEAU DECORTIQUE ET CAVIAR 24

Avocat, eau de tomate au piment doux de la Vera

SUGGESTION DU JOUR AU CAVIAR 24

*Servies en petites assiettes individuelles, nos spécialités au caviar sont
proposées avec le caviar du jour, sélectionné en chambre de
maturation en fonction de son affinage et de la saison. Demandez à le
déguster seul à notre Maître d'Hôtel.*

PLATS DE SAISON

COTE MER

ENCORNETS PETIT BATEAU 25

Sautés au saté, sauce vierge à la méditerranéenne

FILET DE BAR DE LIGNE 29

*Asperges vertes de Mallemort, sabayon orange sanguine,
oxalis petite oseille.
Supplément caviar : +18€*

COTE TERRE

PLUMA IBERICA DE BELLOTA A LA PLANCHA 28

*Viande tendre et rosée de « pata negra » laquée à la réglisse,
légumes de saison et jus perlé*

ENTRECOTE D'ARGENTINE 29

*Poêlée aux herbes de garrigue, mousseline de pomme de
terre, jus court piquillos et basilic*

LE CAVIAR

LA CAVIAROTHEQUE BOUTARY

*Ce coffret innovant permet de découvrir le caviar de manière ludique,
en proposant une dégustation à l'aveugle de trois caviars différents...
Découvrez vos préférences !*

CAVIAROTHEQUE POUR DEUX (35g) 68

CAVIAROTHEQUE POUR PLUS (60g) 118

LE CAVIAR DU JOUR A PARTAGER

ECRIN PRESTIGE 125G 258

*Notre caviar du jour est servi avec ses blini et sa crème double citronnée.
Nos caviars sont également disponibles à la vente à emporter (sur demande).*