



CHEF : CHRISTOPHE BOUCHER

DÎNER DE SAINT-VALENTIN PARIS, 2026

*Toute l'équipe de la Maison Boutary
vous souhaite une très amoureuse année !*

CE SOIR / TONIGHT

MENU DEGUSTATION...

**SELON L'INSPIRATION DE SAISON
DU CHEF CHRISTOPHE BOUCHER**

p/p

**MENU EN 6 SERVICES & 3 CAVIARS
6 COURSES & 3 CAVIAR-TASTING MENU**

208

**COUPE DE CHAMPAGNE/ROSE
GLASS OF CHAMPAGNE/ROSE** (1x10cl)

28/48

**ACCORD METS-VINS
WINE PAIRING** (5x10cl)

Includes a glass of Champagne Grand Cru Vintage

98

**ACCORD METS-VINS PRESTIGE
PRESTIGE WINE PAIRING** (5x10cl)

Includes a glass of Champagne Grand Cru Rosé

198

MENU

CAVIAR A LA ROYALE

Fresh Beluga caviar.

AMUSE-BOUCHES

NORMANDY SCALLOPS

Raw scallop petals, beetroot frost, roasted lemon, and semi-matured Ossetra caviar.

POMME DE TERRE BOUTARY

*Seaweed butter, cherrywood smoke,
"aigrette" sour cream,
matured Siberian sturgeon caviar.*

BRITTANY SEA BASS

Line-caught. Braised and peppered, a delicate celery mousseline refreshed with nashi pear, black truffle.

LIMOUSIN BEEF

Dry-aged for 23 days, caramelized. Treviso radicchio and purple shiso condiment, with a hint of roasted peanut. Vermouth-reduced jus.

LYCHEE BLOSSOMS

Served on ice. Fresh and candied Corsican grapefruit, pomegranate.

LIKE A VACHERIN

Apples, pistachio and jasmine.

MIGNARDISES

MENU

CAVIAR « A LA ROYALE »

Caviar de Beluga, frais.

AMUSE-BOUCHES

NOIX DE SAINT-JACQUES NORMANDES

En pétales à cru, givré de betterave, citron rôti et caviar d'Osciètre entre-deux.

POMME DE TERRE BOUTARY

Beurre d'algues, fumée au bois de cerisier. Crème double aigrette et caviar d'Esturgeon Sibérien affiné.

BAR DE LIGNE DE BRETAGNE

Braisé, poivré. Fine mousseline de céleri rafraîchi de poire nashi, truffe noire.

BOEUF DU LIMOOUSIN

Maturé 23 jours, caramélisé. Condiment de salade trévisse et shiso pourpre, parfum de cacahouète torréfiée, jus réduit au vermouth.

FLEURS DE LITCHIS

Sur glace, pamplemousse de Corse frais et confit, grenade.

COMME UN VACHERIN

Pomme, pistaches et jasmin.

MIGNARDISES

ACCORDS METS/VINS

ACCORDS METS-VINS WINE PAIRINGS

SPECIAL

**CHAMPAGNE GRAND CRU
EXTRA BRUT 2018
MAGNUM**
MAILLY

**RIESLING
EXPRESSION, 2023
MAGNUM**
DOMAINE AGAPE, ALSACE

**CHABLIS
2023**
*DOMAINE YVAN CADIOUX,
BOURGOGNE*

**MINERVOIS-LA-LIVINIERE
« PIC ST MARTIN »
2017**
*DOMAINE DE CANTAUSSEL,
MINERVOIS*

**MONTLOUIS-SUR-LOIRE
« TUFFEAUX », 2020**
FRANCOIS CHIDAINÉ, LOIRE

PRESTIGE

**CHAMPAGNE ROSE
GRAND CRU
DAME JANE**
MAISON HENRI GIRAUD

**RIESLING GRAND CRU
ROSAKER, 2020
MAGNUM**
DOMAINE AGAPE, ALSACE

**PERNAND-VERGELESSES
1^{er} CRU
« SOUS FRETILLE »
2019**
*BRIGITTE BERTHELENOT,
BOURGOGNE*

**HERMITAGE
LA CHAPELLE, 2006**
PAUL JABOULET, RHÔNE

**MONTLOUIS-SUR-LOIRE
« TUFFEAUX », 2020**
FRANCOIS CHIDAINÉ, LOIRE

BOISSONS

SANS ALCOOL

CAFE 5

THE / INFUSION 8

EAU MINERALE 8,5
75cl

JUS DE FRUITS 8
25cl

SODAS Maison Sovage Bio 25cl 9,5
Floral sparkling OR Smooth&Spicy