



LES MENUS

MENU DU SOIR

MENU SIGNATURE "CARTE BLANCHE"
SELON L'INSPIRATION DE NOTRE CHEF MAXIME
SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

MENU DEGUSTATION EN 5 SERVICES. 89
*Dégustation **caviar Réserve** « à la royale » +15€*

MENU DEGUSTATION EN 7 SERVICES. 109
*Dégustation **caviar Réserve** « à la royale » +15€*

*En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire,
n'oubliez pas de nous les signaler.*

VINS

ACCORDS METS/VINS
ACCORDS 3 VERRES

ACCORD CLASSIQUE (3 x 12cl) 29
*+ Vin de **dessert** +13€*

ACCORD PREMIUM (3 x 12cl) 39
*+ Vin de **dessert premium** +16€*

REVEenez AU DEJEUNER !
Menu déjeuner en 3 services : 36€

LE CAVIAR

LA DEGUSTATION « A LA ROYALE » 15

Sélectionné en chambre de maturation en fonction de son affinage et de la saison. Prix par personne, dégustation recommandée pour l'ensemble de la table

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 35g 68

CAVIAROTHEQUE 55g 108

LE CAVIAR DU JOUR A PARTAGER

ASSIETTE (50G) 98

Découvrez notre Beluga !: +90 €

ECRIN PRESTIGE (125G) 258

Découvrez notre Beluga !: +240 €

Le caviar du jour est servi avec accompagnements et crème double citronnée. Nos caviars sont aussi disponibles à la vente à emporter (prix sur demande).

LE MENU CAVIAR + ENTREE / PLAT / DESSERT +89

*Choisissez votre expérience caviar et faites la suivre d'une pomme de terre au caviar (notre entrée signature), d'un plat au caviar et d'un dessert
Supplément menu : à partir de +89€*

BOISSONS

CAFE 4,5

THE / INFUSION 7

EAU MINERALE 7

Plancoët 75cl / Saint Géron 75cl

JUS DE FRUITS (25CL) 6

COCA COLA / SODAS 6



OUR MENUS

EVENING MENU

“CARTE BLANCHE” SIGNATURE MENU
VARYING WITH CHEF MAXIME’S INSPIRATION
SERVED UNTIL 9:45pm FOR THE WHOLE TABLE

5-COURSE TASTING MENU. **89**
*Start with « à la royale » **Reserve caviar** +15€*

7-COURSE TASTING MENU. **109**
*Start with « à la royale » **Reserve caviar** +15€*

For all tables over 4 people, the 5-course Signature menu will be compulsory.

PAIRED WINES

WINE PAIRING SELECTIONS
3 GLASSES FOR A WINE TOUR OF FRANCE

CLASSIC WINES (3 x 12cl) **29**
*Add a **dessert wine** +13€*

PREMIUM WINES (3 x 12cl) **39**
*Add a premium **dessert wine** +16€*

COME BACK FOR LUNCH !
Our 3-course Lunch special : 36€

CAVIAR

CAVIAR OF THE DAY, « A LA ROYALE » SAMPLING 15

*Selected from our maturation chambers according to ageing time. Price per person;
This experience is recommended for the whole table*

THE « CAVIAROTHEQUE® » by BOUTARY

This innovative boxed set will allow you to discover three different caviar types through a fun, blind tasting experience. What will your preference be?

SMALL CAVIAROTHEQUE (35g) 68

MEDIUM CAVIAROTHEQUE (55g) 108

CAVIAR OF THE DAY FOR THE WHOLE TABLE

PLATE 50G 98
Upgrade to Beluga caviar : +90 €

PRESTIGE TIN 125G 258
*Also available in 30g / 50g / 100g
Upgrade to Beluga caviar : +240€*

CAVIAR WITH 3-COURSE MENU +89
*Choose a caviar experience (caviarothèque or caviar tin) and follow it with a caviar starter, caviar dish and dessert.
Price = price of caviar experience + 89 for the caviar dish menu.*

BEVERAGES

COFFEE 4,5

TEA / HERBAL TEA 7

FRUIT JUICE (25CL) 6

MINERAL WATER 7
Plancoët 75cl / Saint Géron 75cl

COCA COLA / SODAS 6