



NOS MENUS

MENU DU SOIR

MENU SIGNATURE "CARTE BLANCHE"

SELON L'INSPIRATION DE NOTRE CHEF CHRISTOPHE
SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

MENU DEGUSTATION EN 5 SERVICES. 99

Dégustation *caviar* « à la royale » +19€

MENU DEGUSTATION EN 7 SERVICES. 148

Dégustation *caviar* « à la royale » +19€

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

VINS

ACCORDS METS/VINS

ACCORDS 4 OU 6 VERRES

COUPE DE CHAMPAGNE (10cl) 24

ACCORD VINS PREMIUM 4 VERRES (4x12cl) 59

ACCORD VINS SPECIAL 5 VERRES 90
(5x10cl) Inclut une coupe de Champagne

ACCORD VINS PRESTIGE 6 VERRES 150
(6x10cl) Inclut une coupe de Champagne

LE CAVIAR

LA DEGUSTATION « A LA ROYALE » 19

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 45g 128

LE CAVIAR DU JOUR A PARTAGER

ASSIETTE (50G) 118

Découvrez notre Beluga !: +110 €

ECRIN PRESTIGE (125G) 288

Découvrez notre Beluga !: +280 €

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

LE MENU CAVIAR + ENTREE / PLAT / DESSERT 118

Dégustation de notre caviar du jour suivie d'une pomme de terre au caviar (notre entrée signature), d'un plat au caviar et d'un dessert

BOISSONS

CAFE 5

THE / INFUSION 8

EAU MINERALE 8

Plancoët 75cl / Saint Géron 75cl

JUS DE FRUITS (25CL), SODAS 6

SODAS SELVATIQ 8



OUR MENU

EVENING MENU

"CARTE BLANCHE" SIGNATURE MENU VARYING WITH CHEF CHRISTOPHE'S INSPIRATION, SERVED FOR THE WHOLE TABLE

5-COURSE TASTING MENU. 99

Start with « à la royale » Caviar of the day +19€

7-COURSE TASTING MENU. 148

Start with « à la royale » Caviar of the day +19€

Do not forget to notify us of any allergy or dietary constraint.

PAIRED WINES

WINE PAIRING SELECTIONS

WINE TOUR OF FRANCE

GLASS OF CHAMPAGNE (10cl) 24

4-GLASS WINE PAIRING (4 x 12cl) 59

5-GLASS SPECIAL WINE PAIRING 90
(5 x 10cl) INCLUDES CHAMPAGNE

6-GLASS PRESTIGE WINE PAIRING 150
(6 x 10cl) INCLUDES CHAMPAGNE

CAVIAR

CAVIAR OF THE DAY, « A LA ROYALE » SAMPLING 19

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?

MEDIUM CAVIAROTHEQUE (45g) 128

CAVIAR OF THE DAY FOR THE WHOLE TABLE

PLATE 50G 118

Upgrade to Beluga caviar : +110 €

PRESTIGE TIN 125G 288

Also available in 30g / 50g / 100g

Upgrade to Beluga caviar : +280€

CAVIAR WITH 3-COURSE MENU 118

A tasting of our caviar of the day, followed by a caviar starter, caviar dish and dessert.

BEVERAGES

COFFEE 5

TEA / HERBAL TEA - Damann Frères 8

FRUIT JUICE (25cl) / COCA-COLA 6

MINERAL WATER 8

Plancoët 75cl / Saint Géron 75cl

SELVATIQ SODAS 8

Premium wild plant sodas with no added sugar (25cl)