



MENUS & CARTE

EN SOIRÉE

MENUS DEGUSTATION...

**SELON L'INSPIRATION DE NOTRE CHEF JAY
EN 5 SERVICES, POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE**

Servi jusqu'à 21h40 et jusqu'à 6 personnes / table

MENU CARTE BLANCHE - SIGNATURE. 79

Dégustation caviar « à la royale » +9,50€

ACCORD METS/VINS (3X12CL) 27

ACCORD METS/VINS PREMIUM (3X12CL) 38

AU
DEJEUNER

FORMULE DU JOUR...

DEJEUNER (MARDI-VENDREDI)

ENTREE / PLAT ou PLAT / DESSERT 29

ENTREE / PLAT / DESSERT. 35

ENTREES & TAPAS

APERITIFS A PARTAGER... OU PAS

TARAMA DE TOURTEAU 14
Gressins romarin.

~~**JAMBON DE BŒUF DE GALICE**~~ 24
Bœuf maturé et séché, beurre doux, pain toasté.

CAVIAR DU JOUR, DEGUSTATION « A LA ROYALE » 9,5
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.

Supplément Beluga : +9,50 €

ENTREES...

SALADE DE POULPE MARINE 19
Salade d'herbes et fleurs, vinaigrette au citron poivré et basilic

RAVIOLE DE CHANTERELLES ET TROMPETTES 22
Raviole de champignons et foie gras, bouillon de champignons, croustillons de volaille

TERRINE DE FOIE GRAS 18
Meringue pamplemousse et citron, pickles et agrumes, condiment griotte

POMME DE TERRE AU CAVIAR 21
*Beurre d'algue, fumé au bois de hêtre, crème aigrette
Caviar Boutary du jour.
*Plat signature disponible au format XL : +19€**

PLATS DE SAISON

COTE MER...

DORADE ROTIE 34

Coco de Paimpol, fregola sarda comme un risotto, calamar rôti, légumes de saison, chorizo.

Supplément caviar : +19€

SAINT JACQUES 39

Radicchio rôti et glacé au vinaigre de framboise, noisettes, champignons enokis façon risotto

Supplément caviar : +19€

COTE TERRE...

PIGEON RÔTI 42

Figue mijotée vin et épices, foie gras poêlé, betteraves fondantes, jus de pigeon réduit au porto.

PALERON DE BŒUF 32

Paleron de bœuf cuit 24h, légumes de saison, jus de bœuf, vin rouge et myrtilles.

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 35g 68

CAVIAROTHEQUE 55g 108

LE CAVIAR DU JOUR A PARTAGER

ASSIETTE (50G) 98

ECRIN PRESTIGE (125G) 258

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).

DOUCEURS

DESSERTS

RETOUR DES ILES

Ananas mariné, sorbet ananas, crème coco, espuma citron vert.

14

DESSERT D'AUTOMNE

Crème de marron et caramel beurre salé, sorbet rhum-marrons, marrons glacés et noisettes caramélisées, tuile chocolat.

14

CAFE-GOURMAND

Assortiment Maison – mini-tartelettes, madeleine, sablé chocolat, macaron, caramel beurre salé.

12

CAFE

4,5

THE / INFUSION

5

EAU MINERALE

Plancoët 75cl / Saint Geron 75cl / St George 1L (+1€)

7

JUS DE FRUITS (25CL)

6

COCA COLA / SODAS

6



OUR MENU

EVENING MENU

CARTE BLANCHE TASTING MENU...

**VARYING WITH OUR CHEF JAY'S INSPIRATION
5-COURSE DINNER, FOR THE WHOLE TABLE**

Served until 9:40PM - for tables up to 6 people

SIGNATURE MENU **79**

Start with « à la royale » caviar +9,50 €

SELECTION OF PAIRED WINES (3 x 12cl) **27**

SELECTION OF PREMIUM PAIRED WINES **38**

AT LUNCH

DAILY LUNCH MENU...

FROM TUESDAY TO FRIDAY

2-courses **29**

3-courses (STARTER / MAIN / DESSERT) **35**

STARTERS & TAPAS

TAPAS YOU'LL WANT TO SHARE... OR NOT

CRAB TARAMA 14
Rosemary breadsticks.

GALICIAN BEEF HAM 24
Dry-aged Galicia beef, butter & hot toasts.

CAVIAR OF THE DAY, « A LA ROYALE » SAMPLING

The caviar of the day is selected from our maturation chambers according to ageing time. Price per person; This experience is recommended for the whole table. 9,5

Upgrade to Beluga caviar : +9,5€

STARTERS... WITH & WITHOUT CAVIAR

MARINATED OCTOPUS SALAD 19
Herbs and flowers salad, peppery lemon vinaigrette.

CHANTERELLE RAVIOLES 22
Mushrooms -chanterelles and horn of plenty- and foie gras ravioles, mushroom broth, poultry crisps

FOIE GRAS TERRINE 18
Grapefruit and lemon meringue, pickles and citrus, cherry condiment

BOUTARY « POMME DE TERRE » 21
*Puréed and smoked potatoes, seaweed butter, cream, caviar.
This signature dish is available in XL format: +19€*

SEASON'S MAINS

FROM THE SEA

ROASTED SEA BREAM 34

Coco de paimpol, fregola from Sardinia, roasted calamari, seasonal vegetables with chorizo seasoning.

Add caviar to this dish! : +19€

SAINT JACQUES - KING SCALLOPS 39

Roasted radicchio glazed with raspberry vinegar, hazelnut, enoki mushrooms cooked as a risotto.

Add caviar to this dish! : +19€

MEAT DISHES

ROASTED PIGEON 42

Wine & spice-poached fig, roasted foie gras, pink onions, beet, gravy with port wine reduction.

BEEF CHUCK 32

Beef chuck cooked 24h, seasonal vegetables, beef gravy, red wine and blueberries.

CAVIAR

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€

The caviar of the day is served with simple sides and a selection of Bordier butter. Caviar and caviarothèques are also available to go upon request.

DESSERTS

DESSERTS

PINEAPPLE DESSERT

14

Marinated pineapple, pineapple sherbet, lime foam and coco cream.

AUTUMN DESSERT

14

Chestnut cream and salted butter caramel, rum and chestnut sherbet, candied chestnuts and caramelized hazelnuts with chocolate.

COFFEE WITH SWEETS

12

Side selection of homemade mini pies, macaron, madeleine, cookies.

COFFEE

4,5

TEA / HERBAL TEA

5

FRUIT JUICE (25CL)

6

MINERAL WATER

7

Plancoët 75cl / Saint Geron 75cl / St George 1L+1€

COCA COLA / SODAS

6