



OUR MENU

EVENING MENU

"CARTE BLANCHE" SIGNATURE MENU VARYING WITH CHEF CHRISTOPHE BOUCHER'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€*

3 COURSE - CAVIAR TASTING MENU. 118

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

PAIRED WINES

WINE PAIRING SELECTIONS

WINE TOUR OF FRANCE (10cl)

GLASS OF CHAMPAGNE GRAND CRU 25
GLASS OF PRESTIGE CHAMPAGNE +20

4 GLASS - WINE PAIRING 59

5 GLASS - SPECIAL WINE PAIRING 90
INCLUDES CHAMPAGNE GRAND CRU

4 GLASS - PRESTIGE WINE PAIRING 119

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€

BEVERAGES

COFFEE

5

TEA / HERBAL TEA

8

FRUIT JUICE (25CL)

6

MINERAL WATER

8

Plancoët 75cl / Saint Geron 75cl

SODAS (25CL)

8

BEER “la Parisienne” (33CL)

9

Blond, Pils or White, brewed in Paris



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€

MENU CAVIAR EN 3 SERVICES. 118

Dégustation *caviar* « à la royale », entrée au
caviar, poisson au caviar et un choix de dessert.

VINS

ACCORDS METS ET VINS

UN TOUR DE FRANCE (10cl)

COUPE DE CHAMPAGNE GRAND CRU 25

COUPE DE CHAMPAGNE D'EXCEPTION +20

ACCORD 4 VERRES 59

ACCORD SPECIAL 5 VERRES 90

INCLUT UNE COUPE DE CHAMPAGNE GRAND CRU

ACCORD PRESTIGE 4 VERRES 119

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).

BOISSONS

CAFE 5

THE / INFUSION 8

EAU MINERALE 8
Plancoët 75cl / Saint Geron 75cl

JUS DE FRUITS (25CL) 6

SODAS (25CL) 8

BIERE "la Parisienne" (33CL) 9
Blonde, Pils ou Blanche, brassée à Paris