



CHEF : CHRISTOPHE BOUCHER

MENU

Toute l'équipe de la Maison Boutary est ravie de vous accueillir ce soir et vous souhaite une très bonne année 2026 !

The whole team is delighted to welcome you tonight and wishes you the very best for 2026 !

MENU DEGUSTATION...
SELON L'INSPIRATION DE SAISON
DU CHEF CHRISTOPHE

MENU DU REVEILLON. 278
NEW YEAR'S EVE TASTING MENU

AVEC FROMAGE/ WITH CHEESE 28

COUPE DE CHAMPAGNE / ROSE 28/48
GLASS OF CHAMPAGNE / ROSE (1x10cl)

ACCORD METS/VINS 98
WINE PAIRING (5x10cl)
Includes a glass of Champagne

ACCORD METS/VINS PRESTIGE 158
PRESTIGE WINE PAIRING (5x10cl)
Includes a glass of Champagne

MENU

CAVIAR BOUTARY

Caviar Oscietre Gold extra-frais « à la royale » ou à la cuillère.

AMUSE-BOUCHES

*Feuille à feuille de bœuf en tataki, foie gras et truffe noire.
Chips de tapioca, carottes, haddock fumé, moutarde.
Cromesquis de cèpes, confit d'ail, parmesan.*

TRUITE DE BANKA

Confite à froid dans l'huile de pamplemousse, éclats de pamplemousse vert. Cresson et raifort au siphon, le navet en crème et bien vinaigré, la peau croustillante.

POMME DE TERRE BOUTARY

Fumée au bois de cerisier, beurre d'algues, crème aigrette, Caviar Boutary affiné.

SAINT-PIERRE DE LIGNE

De Bretagne, poché dans un lait comme un fumet de poisson, topinambour, capucines, écume de lait ribot et caviar de Sterlet frais.

CANARD COLVERT

Crèmeux de patate douce au foie gras, sauce diable au Porto réduit, choux farcis des cuisses confites et jus de canard. Truffe de Bourgogne et raisins blonds.

COMTE 24 MOIS (en option)

Condiment poire et vinaigrette truffée.

LA CLEMENTINE DE CORSE

Les suprêmes en marinade de miel d'acacia et citron vert, émulsion légère d'aneth. Granité Guandolo.

COMME UNE BÛCHE DE NOËL

Vanille, caramel, chocolat et lait fumé à l'épicéa.

MIGNARDISES & SOUVENIR DU CHEF

MENU

FRESH BOUTARY OSSETRA CAVIAR

By the spoon or "à la royale"

AMUSE-BOUCHES

*Layered beef tataki, foie gras and black truffle.
Tapioca crisps, carrots, smoked haddock, mustard.
Porcini mushroom cromesquis, confit garlic, Parmesan.*

TROUT FROM BANKA

*Cold-confit in pink grapefruit oil, green grapefruit
segments. Watercress and horseradish siphon, black
turnips, creamy and pickled, crispy trout skin.*

POMME DE TERRE BOUTARY

*Seaweed-butter mashed potatoes, cherrywood smoke,
lemon-infused double cream, aged Boutary caviar.*

JOHN DORY FROM BRITTANY

*Line-caught, poached in a milky fish broth, Jerusalem
artichoke, nasturtiums, buttermilk foam and fresh
Sterlet caviar.*

MALLARD DUCK

*Sweet potato and foie gras cream, sauce "Diable" with
reduced Port, stuffed cabbage with the confit legs and
duck jus. Burgundy truffle and golden raisins.*

COMTE CHEESE, 24 MONTH-AGED (optional)

Apple condiment, walnuts and black truffle vinaigrette.

CITRUS FROM CORSICA

*Segments marinated in acacia honey and lime, light dill
emulsion. Guandolo granita.*

LIKE A CHRISTMAS YULE LOG

Vanilla, caramel, chocolate, and spruce-smoked milk.

MIGNARDISES & SOUVENIR FROM THE CHEF

ACCORDS METS ET VINS

UN TOUR DE FRANCE EN CINQ ETAPES A FIVE STEP-WINE TOUR OF FRANCE

PREMIUM 98€

CHAMPAGNE GRAND CRU
EXTRA BRUT
2015
MAGNUM
MAILLY GRAND CRU

RIESLING
« EXPRESSION »
2023
MAGNUM
DOMAINE AGAPE, ALSACE

CHABLIS
2022
DOMAINE YVAN CADIOUX,
BOURGOGNE

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

MONTLOUIS-SUR-LOIRE
« LES TUFFEAUX »
2019
FRANCOIS CHIDAINÉ, LOIRE

PRESTIGE 158€

CHAMPAGNE GRAND CRU
ROSE DE PINOT NOIR
« DAME JANE » NV
HENRI GIRAUD

RIESLING
CLOS SAND - MONOPOLE
2021
MAGNUM
DOMAINE BARMES-BUECHER
ALSACE

MEURSAULT
« LES TILLETS »
2023
BRIGITTE BERTHELENOT,
BOURGOGNE

CÔTE-RÔTIE
« BONNIVIERES »
2019
YVES CUILLERON, RHÔNE

MONTLOUIS-SUR-LOIRE
« LES TUFFEAUX »
2019
FRANCOIS CHIDAINÉ, LOIRE

OR

SPIRIT OF YOUR CHOICE

BOISSONS

SANS ALCOOL

CAFE	5
THE / INFUSION	8
EAU MINERALE 75cl	8,5
JUS DE FRUITS 25cl	8
SODAS Maison Sovage Bio 25cl Herbal sparkling, Floral sparkling, Smooth&Spicy	9,5