



OUR MENU

EVENING MENU

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

5 COURSE - TASTING MENU. 112

Add our « à la royale » *Caviar of the day* +19€

7 COURSE - TASTING MENU. 148

Add our « à la royale » *Caviar of the day* +19€

3 COURSE - CAVIAR MENU. 99

Starter with caviar, fish with caviar and dessert.

Add our « à la royale » *Caviar of the day* +19€

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 65

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 8,5 *Plancoët 75cl / Saint Géron 75cl*

SODAS Classic (25CL) 8

SODAS Premium **Bio** (25CL) 9,5

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. 112

Dégustez notre *caviar* « à la royale » +19€

MENU DEGUSTATION EN 7 SERVICES. 148

Dégustez notre *caviar* « à la royale » +19€

MENU CAVIAR EN 3 SERVICES. 99

Entrée au *caviar*, poisson au *caviar* et dessert

Dégustez notre *caviar* « à la royale » +19€

VINS

ACCORDS METS ET VINS

UN TOUR DE FRANCE (10cl)

COUPE DE CHAMPAGNE GRAND CRU 25

COUPE DE CHAMPAGNE D'EXCEPTION +20

ACCORD EN 4 VERRES 65

ACCORD SPECIAL EN 5 VERRES 90

INCLUT UNE COUPE DE CHAMPAGNE GRAND CRU

ACCORD PRESTIGE EN 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 8,5

Plancoët 75cl / Saint Géron 75cl

JUS DE FRUITS (25CL) 6

SODAS Classiques (25CL) 8

SODAS Premium Bio (25CL) 9,5

BIERE "la Parisienne" (33CL) 9

Blonde, Pils ou Blanche, brassée à Paris