

CARTE À PARTAGER POUR L'APÉRITIF

Card to share for an aperitif

APÉRO CHIC

Bouteille de champagne Palmes D'or - Nicolas Feuillatte (2009)

Une planche de saumon et de foie gras

Croque monsieur truffe

Caviar 30 grammes

Bottle of champagne Palmes D'or - Nicolas Feuillatte

Board of salmon and foie gras

Croque Monsieur with truffles

30 grams of caviar

259€

LES PLANCHES

Planche de charcuteries

24€

Charcuterie board

Planche de fromages de nos régions

24€

Local cheese board, dried fruit

Planche Mixte : Charcuteries et Fromages

24€

Mix with Charcuterie and Cheeses

Planche Saumon, Blinis, crème citronnée

24€

Salmon board, blinis and lemon cream

LE CAVIAR DE LA MAISON ROVA

Caviar Imperial "Osciètre" 30g, blinis et crème citronnée

75€

Maison Rova osciètre caviar, blinis, lemon cream

LES TERRINES LOCALES

Terrine de porc au Ratafia

13€

Pork terrine with Ratafia

Terrine de Volaille à la moutarde

13€

Poultry Terrine with mustard

Terrine de Canard Orange et Tonka

14€

Duck terrine with orange and tonka bean

LES INCONTOURNABLES

Foie Gras mi-cuit avec de la gelée champagne toasts briochés

24€

Semi-cooked Foie Gras with champagne jelly, brioche toast

Croque Monsieur au jambon blanc truffé, mesclun

20€

Croque Monsieur with truffled ham, mesclun

Velouté courgette

15€

Cream of Zucchini Soup

Tomate Buratta

18€

Buratta Tomato

Salade Cesar

22€

Cesar Salad

LES GOURMANDISES

Pannacotta aux fruits de saison

12€

Pannacotta with seasonal fruits

Tarte aux fruits de saison

9€

Pie with seasonal fruits