

# 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 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*

**Focaccia, Mortadelle, Mozzarella, Pesto Pistache**

20€

*Focaccia with charcuterie, mozzarella, pistachio pesto*

**Soupe à L'oignon**

15€

*Oignon Soup*

**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*

**Fruits givrés**

9€

*Freeze Fruits*