



FINGER FOOD





FINGER FOOD

7/7 de 12h à 22h
7/7 from 12h to 22h

CROQUE TRUFFE

CROQUE TRUFFLE

20€

CRABE ROLL, TOMATES, CITRON

TOMATO AND LEMON CRAB ROLL

18€

MINI CHEESEBURGER MAISON

HOMEMADE MINI CHEESEBURGER

2 PIÈCES 15€

MINI CLUB SANDWICH

VOLAILLE FERMIÈRE, BACON FUMÉ

FREE-RANGE POULTRY, SMOKED BACON, MINI CLUB SANDWICH

2 PIÈCES 14€

PLANCHETTE DE CHARCUTERIE

SELECTION OF CHARCUTERIE

18€

PLANCHETTE DE FROMAGES AFFINÉS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

SELECTION OF MATURE CHEESES

18€



FINGER FOOD

7/7 de 12h à 22h
7/7 from 12h to 22h

GASPACHO DE TOMATES DE PAYS, CÉBETTE, BASILIC FRAIS DU POTAGER

TOMATO GAZPACHO, YOUNG ONION, FRESH BASIL FROM OUR GARDEN
10€

NEMS FRITS AUX LÉGUMES

FRIED NEMS WITH VEGETABLES
15€

CARPACCIO DE BOEUF VINAIGRETTE FAÇON THAÏ, MESCLUN

BEEF CARPACCIO, THAÏ VINAIGRETTE, MESCLUN
16€

SALADE CAESAR AU POULET, CROÛTONS DORÉS

CHICKEN CAESAR SALAD, ROASTED CROÛTONS
18€

PAD THAÏ 🍜

NOUILLES DE RIZ, CREVETTES
RICE NOODLES, PRAWNS
20€

FRITES FRAÎCHES MAISON

FRESH FRENCH FRIES
8€



CAVIAR DE LA MAISON KAVIARI

7/7 de 12h à 22h
7/7 from 12h to 22h

CAVIAR BAERI FRANÇAIS

BOÎTE DE 20 GRAMMES | 80€

BOÎTE DE 50 GRAMMES | 180€

CAVIAR KRYSTAL

BOÎTE DE 20 GRAMMES | 90€

BOÎTE DE 50 GRAMMES | 200€

BOÎTE DE 125 GRAMMES | 500€

SERVIS AVEC BLINIS, CRÈME ACIDULÉE ET CONDIMENTS

SERVED WITH BLINIS, SOUR CREAM AND CONDIMENTS



DESSERTS

7/7 de 12h à 22h

7/7 from 12h to 22h

AURÉLIEN TROUSSE, MÉDAILLÉ DE BRONZE

«CHAMPIONNAT DE FRANCE DES DESSERTS 2019»

DESSERTS BY AURÉLIEN TROUSSE

BRONZE MEDAL OF «FRENCH DESSERT CHAMPIONSHIP 2019»

ENTREMET GIANDUJA

MANGUE, FRUITS DE LA PASSION, PIMENT D'ESPELETTE

GIANDUJA ENTREMET, MANGO, PASSION FRUIT, ESPELETTE PEPPER

14€

FRAISES DE CARPENTRAS AU PARFUM DE GÉRANIUM

CARPENTRAS STRAWBERRIES, GERANIUM SCENT

14€

TAPIOCA COMME UN RIZ AU LAIT, LAIT DE COCO, BANANE

TAPIOCA LIKE A MILKY RICE, COCONUT MILK, BANANA

16€

COUPE GLACÉE CARAMEL, CONFITURE DE LAIT, CHOUCHOU

CARAMEL ICE CREAM CUP, MILK JAM, CHOUCHOU

19 €

NEMS CHOCOLATÉS, CONDIMENT MENTHE

CHOCOLATE NEMS, MINT CONDIMENT

12€



POUR LES TOUT-PETITS / FOR THE KIDS

PLATS / DISHES

FILET DE POISSON BLANC

WHITE FISH FILET

28€

NUGGETS DE POULET MAISON

HOMEMADE CHICKEN NUGGETS

28€

SERVIS AVEC FRITES, PÂTES OU LÉGUMES

SERVED WITH FRIES, PASTA OR VEGETABLES

DESSERTS

ESQUIMAU

CARAMEL, OU CHOCOLAT-VANILLE, OU FRAISE

ESQUIMAU

CARAMEL, OR CHOCOLATE AND VANILLA, OR STRAWBERRY

12 €

LES PARTENAIRES RELAIS & CHÂTEAUX

BERNARDAUD

CHRISTOFLE
PARIS

Dom Pérignon



CHAMPAGNE
DUVAL-
LEROY

GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY


Hennessy


MONKEY 47
SCHWARZWALD DRY GIN


RELAIS &
CHÂTEAUX

PRIX NETS EN EUROS TOUTES TAXES COMPRISES, SERVICE COMPRIS

NET PRICES IN EURO ALL TAXES INCLUDED, INCLUDED SERVICE

ORIGINES DES VIANDES: FRANCE (PORC, VOLAILLE), ESPAGNE (PORC), UE (BOEUF)

MEAT ORIGINS : FRANCE (PORC, POULTRY), SPAIN (PORK), EU (BEEF)