Olives & Beurre salé

Carte des Vins
2026

WWW.LABOUTIQA20.COM

ACCORDS METS/VINS NÖEL

Menu
à 72€ au choix

Selon l'inspiration du Chef Guillaume

Menu servi pour l'ensemble des convives.
Mise en bouche, entrée, plat, dessert et mignardises

Mise en bouche

Parfait de foie gras au Porto, crémeux de betterave au balsamique

Entrées

Ravioles de homard, citron vert et gingembre,
velour de corail et huile de tagète

ou

Noix de Saint-Jacques marinées, vinaigrette passion-vanille,
grenade et gel aloe vera

Plats

Dos de lieu jaune meunière, beurre blanc au yuzu et oeufs de truite
Langues d'oiseaux crémeux et jeunes poireaux

ou

Ballotine de Pintade fermière rôtie en cocotte, sauce morilles au vin jaune
Millefeuille de pommes de terre et butternut

Desserts

Tartelette vanille intense de Madagascar,
mangue et ananas en deux textures,
ganache montée au chocolat blanc vanillé

ou

Barre croquante chocolat noir équatoriale 55% à la fève de tonka,
Crémeux au chocolat noir, praliné aux amandes et sablé au cacao

Nos mignardises

Guimauve à la clémentine Corse – Rocher coco



39€

FOIE GRAS AU PORTO,
CRÉMEUX DE BETTERAVE AU BALSAMIQUE

Sa rondeur accompagne la texture fondante du foie gras, tandis que son fruit répond à la douceur de la betterave et du Porto.
L'effervescence rafraîchit le palais entre chaque bouchée.



42€

RAVIOLES DE HOMARD,
CITRON VERT, GINGEMBRE ET CORAIL

L'ampleur du viognier accompagne la chair délicate du homard et l'onctuosité du corail. Le citron vert apporte de la fraîcheur à l'ensemble, tandis que la touche de gingembre fait écho aux notes florales et fruitées du vin.

ACCORDS METS/VINS NÖEL

Menu
à 72€ au choix

Selon l'inspiration du Chef Guillaume

Menu servi pour l'ensemble des convives.
Mise en bouche, entrée, plat, dessert et mignardises

Mise en bouche

Parfait de foie gras au Porto, crémeux de betterave au balsamique

Entrées

Ravioles de homard, citron vert et gingembre,
velour de corail et huile de tagète

ou

Noix de Saint-Jacques marinées, vinaigrette passion-vanille,
grenade et gel aloe vera

Plats

Dos de lieu jaune meunière, beurre blanc au yuzu et oeufs de truite
Langues d'oiseaux crémeux et jeunes poireaux

ou

Ballotine de Pintade fermière rôtie en cocotte, sauce morilles au vin jaune
Millefeuille de pommes de terre et butternut

Desserts

Tartelette vanille intense de Madagascar,
mangue et ananas en deux textures,
ganache montée au chocolat blanc vanillé

ou

Barre croquante chocolat noir équatoriale 55% à la fève de tonka,
Crémeux au chocolat noir, praliné aux amandes et sablé au cacao

Nos mignardises

Guimauve à la clémentine Corse – Rocher coco



34€

SAINT-JACQUES MARINÉES,
VINAIGRETTE PASSION-VANILLE,
GRENADE ET ALOE VERA

Ses notes d'agrumes et de fruits exotiques font écho à la passion. Sa fraîcheur souligne la finesse de la Saint-Jacques, tandis que sa présence en bouche lui permet d'accompagner la vinaigrette sans s'effacer.



41€

LIEU JAUNE MEUNIÈRE,
BEURRE BLANC AU YUZU,
ŒUFS DE TRUITE,
LANGUES D'OISEAUX CRÉMEUSES ET POIREAUX

La matière du vin accompagne le beurre blanc et le crémeux des pâtes. Ses nuances d'écorce d'orange prolongent le yuzu ; sa tension et sa légère amertume donnent du relief à l'ensemble.

WWW.LABOUTIQA20.COM

ACCORDS METS/VINS NÖEL

Menu
à 72€ au choix

Selon l'inspiration du Chef Guillaume

Menu servi pour l'ensemble des convives.
Mise en bouche, entrée, plat, dessert et mignardises

Mise en bouche

Parfait de foie gras au Porto, crémeux de betterave au balsamique

Entrées

Ravioles de homard, citron vert et gingembre,
velour de corail et huile de tagète

ou

Noix de Saint-Jacques marinées, vinaigrette passion-vanille,
grenade et gel aloe vera

Plats

Dos de lieu jaune meunière, beurre blanc au yuzu et oeufs de truite
Langues d'oiseaux crémeux et jeunes poireaux

ou

Ballotine de Pintade fermière rôtie en cocotte, sauce morilles au vin jaune
Millefeuille de pommes de terre et butternut

Desserts

Tartelette vanille intense de Madagascar,
mangue et ananas en deux textures,
ganache montée au chocolat blanc vanillé

ou

Barre croquante chocolat noir équatoriale 55% à la fève de tonka,
Crémeux au chocolat noir, praliné aux amandes et sablé au cacao

Nos mignardises

Guimauve à la clémentine Corse – Rocher coco



41€

PINTADE RÔTIE, SAUCE AUX MORILLES ET AU VIN JAUNE, POMMES DE TERRE ET BUTTERNUT

Les notes poivrées de la syrah prolongent le rôti de la pintade, tandis que la profondeur des morilles donne du répondant à la structure du vin. La douceur du butternut et le fondant des pommes de terre arrondissent l'ensemble.



29€

BARRE CROQUANTE CHOCOLAT NOIR, PRALINÉ AUX AMANDES ET SABLÉ AU CACAO

La douceur du Banyuls équilibre l'amertume du chocolat noir, tandis que ses notes de fruits mûrs prolongent la gourmandise du praliné. L'amande grillée et le sablé au cacao donnent à l'accord sa finale torréfiée.



42€

TARTELETTE VANILLE MANGUE ET ANANAS GANACHE CHOCOLAT BLANC VANILLE

Le fruit mûr du viognier prolonge la mangue, tandis que son ampleur répond à l'onctuosité de la ganache. L'ananas apporte une pointe acidulée qui donne du relief à la bouchée.