

### A la Carte :

*Caviar de Neovic « Signature » France: 30g / 50g / 100g / 250g / 500g*



*La texture fondante des œufs se résout dans une palette de sensations délicates donnant à cette qualité son élégance et son équilibre*

### Sur réservation 72h à l'avance :

*Caviar de Neovic « Réserve » France: 30g / 50g / 100g*



*La texture ferme et soyeuse des œufs déploie en bouche des notes beurrées et boisées dont les accords se prolongent longuement*

*Caviar de Neovic « Sélection Oscietre » France: 30g / 50g / 100g / 250g / 500g*



*Ce caviar est élégant et éclatant. Ses grains aux reflets dorés, de belle taille, éclatent en bouche et révèlent des notes iodées et de noisettes, d'une très belle longueur.*

*Caviar de Neovic « Sélection Beluga » France: 30g / 50g / 100g*



*Ce caviar se distingue par la taille généreuse de ses grains. En bouche, la texture est onctueuse des œufs laisse place à des notes finement iodées et arômes d'amande.*