

# LES PLATS

<b>Huîtres</b>		<b>Salade d'asperges</b>	15
<i>Mignonette, citron &amp; sauce piquante</i>		Radicchio   Épinards   Roquette   Hollandaise   Vinaigrette miel & citron	
<b>À l'unité</b>	3	<b>Tataki d'espadon</b>	20
<b>12 unités</b>	34	Salade d'herbes fraîches   Chili Crisp   Huile de shiitake   Zeste de citron	
<b>24 unités</b>	62	<b>Carpaccio de boeuf</b>	22
<b>Oyster Shot</b>	15	Tomate séchée   Olive   Romarin   Grana Padano   Balsamique	
Caviar   Vodka Ubald		<b>Burrata</b>	22
. . .		Pesto basilic et pistaches   Focaccia	
<b>Tours de fruits de mer</b>		<b>Duo de foie gras</b>	28
<i>Arrivages du moment</i>		Au torchon   Pressé chanterelle & amande   Brioche   Confiture   Chantilly	
<b>1 étage</b>	65	. . .	
<b>2 étages</b>	145	<b>Gnudi</b>	25
<b>3 étages</b>	230	Ricotta   Rutabaga   Kale frit   Graines de moutarde	
. . .		<b>Poisson frit entier</b>	42
<b>Caviars</b>		Salade de mangue verte & concombre   Coriandre   Chili Crisp	
<i>Chips de pommes de terre &amp; sauce aigrette   Au gramme</i>		<b>Faux-filet de bœuf   22oz</b>	90
<b>Transmontanus 20</b>	75	Sauce cognac	
<b>Osciète 20</b>	90	. . .	
<b>Kristal 20   50   100</b>	110   250   475	<b>Service de fromage</b>	
. . .		<i>Focaccia &amp; confiture de fruits   50g par portion</i>	
<b>Olives chaudes</b>	6	<b>Alfred le fermier</b>	8
Huile d'olive extra-vierge   Origan frais		<b>Brebiole</b>	8
<b>Cocktail de crevettes</b>	14	<b>Le cendré de charlevoix</b>	8
<b>Homard entier</b>	50	. . .	
		<b>Cannoli   3u</b>	11
Eau gazeuse à volonté   <i>par personne</i>	2	Mascarpone   Poire au cognac	
		<b>Tartelette</b>	12
		Citron   Meringue	

\*Prière de mentionner toute allergie ou intolérance à votre hôte, nous ne pouvons garantir l'absence de contact avec les fruits de mer ou autres allergènes

# THE PLATES

## Oysters

*Mignonnette, lemon & hot sauce*

<b>Individual</b>	<b>3</b>
<b>12 unit</b>	<b>34</b>
<b>24 unit</b>	<b>62</b>

## Oyster Shot

Caviar Transmontanus | Vodka Ubald

**15**

. . .

## Seafood Towers

*Catch of the day*

<b>1 Platter</b>	<b>65</b>
<b>2 Platters</b>	<b>145</b>
<b>3 Platters</b>	<b>230</b>

. . .

## Caviars

*Potato chips & Sauce Aigrelette | Per Gram*

<b>Transmontanus 20</b>	<b>75</b>
<b>Osciètre 20</b>	<b>90</b>
<b>Kristal 20   50   100</b>	<b>110   250   475</b>

. . .

## Warm Olives

Extra Virgin Olive Oil | Fresh Oregano

**6**

**Shrimp Cocktail** **14**

**Whole lobster** **50**

Carbonated Water | *Per Person* 2

\* Please mention any allergies or intolerances with your host. We cannot guarantee the absence of direct contact with seafood or all other allergens.

## Asparagus salad

Radicchio | Spinach | Roquette |  
Hollandaise | Honey & lemon vinaigrette

**15**

## Swordfish Tataki

Shiitake oil & Chili crisp |  
Fresh dill | Lemon zest

**20**

## Beef Carpaccio

Dried tomato | Olive | Rosemary |  
Grana Padano | Balsamic

**22**

## Burrata

Pistachio and Basil Pesto | Focaccia

**22**

## Foie Gras duo

Au torchon | Chanterelle & Almond Pressé |  
Brioche | Berry jam | Chantilly

**28**

. . .

## Gnudi

Ricotta | Rutabaga | Fried Kale |  
Mustard Seeds

**25**

## Whole Fried Fish

Cilantro | Chili crisp | Cucumber |  
Green Mango Salad

**42**

## Ribeye | 22oz

Cognac sauce

**90**

. . .

## Fromage service

*Focaccia & fruit jam | 50g per portion*

**Alfred le fermier** **8**

**Brebiole** **8**

**Le cendré de charlevoix** **8**

. . .

**Cannoli | 3u** **11**

Mascarpone | Pear | Cognac

**Tartelette** **12**

Lemon & meringue