

LES PLATS

Huîtres

Mignonette, citron & sauce piquante

À l'unité	3
12 unités	34
24 unités	62

Oyster Shot

Caviar | Vodka Ubald

15

. . .

Tours de fruits de mer

Arrivages du moment

1 étage	65
2 étages	145
3 étages	230

. . .

Caviars

Blinis & crème aigrelette | Au gramme

Transmontanus 20	75
Oscièrre 20	90
Kristal 20 50 100	110 250 475

. . .

Blini et gravlax

Butterfish | Crème aigrelette | *Caviar + 8*

3/u

Olives chaudes

Huile d'olive extra-vierge | Origan frais

6

Cocktail de crevettes

14

Eau gazeuse à volonté | *par personne* 2

*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

Salade de courgette

Radicchio | Épinards | Roquette | Vinaigrette miel & citron

13

Tataki d'espadon

Salade d'herbes fraîches | Chili Crisp | Huile de shiitake | Zeste de citron

20

Carpaccio de boeuf

Tomate séchée | Olive | Romarin | Grana Padano | Balsamique

22

Burrata

Pesto basilic et pistaches | Focaccia

22

Pieuvre grillée

Avocat | Fumet épicé | Salicorne

23

. . .

Gnudi

Ricotta | Rutabaga | Kale frit | Graines de moutarde

25

Poisson frit entier

Salade de mangue verte & concombre | Coriandre | Chili Crisp

42

Côte de porc Turlo

Maïs en purée | Maïs grillé | Sauce moutardée

35 | 65

. . .

Service de fromage

Focaccia & confiture de fruits | 50g par portion

Alfred le fermier

8

Chèvre à ma manière

8

Le cendré de charlevoix

8

. . .

Fraises de l'île

Mascarpone au chocolat blanc | Brownies | Menthe

10

Tartelette

Citron | Meringue

12

THE PLATES

Oysters

Mignonnette, lemon & hot sauce

Individual 3

12 unit 34

24 unit 62

Oyster Shot

Caviar Transmontanus | Vodka Ubald

15

. . .

Seafood Towers

Catch of the day

1 Platter 65

2 Platters 145

3 Platters 230

. . .

Caviars

Blinis & Aigrelette cream | Per Gram

Transmontanus 20 75

Osciètre 20 90

Kristal 20 | 50 | 100 110 | 250 | 475

. . .

Blini & gravlax

Butterfish | Aigrelette cream | *Caviar + 8*

3/u

Warm Olives

Extra Virgin Olive Oil | Fresh Oregano

6

Shrimp Cocktail

14

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.

Zucchini Salad

Radicchio | Spinach | Aragula |
Honey & lemon vinaigrette

13

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

Grilled Octopus

Avocado | Spicy Fumet | Salicornia

23

. . .

Gnudi

Ricotta | Rutabaga | Fried Kale |
Mustard Seeds

25

Whole Fried Fish

Cilantro | Chili crisp | Cucumber |
Green Mango Salad

42

Pork Chop Turlo

Mashed corn | Grilled corn | Mustard sauce

35 | 65

. . .

Cheese service

Focaccia & fruit jam | 50g per portion

Alfred le fermier

8

Chèvre à ma manière

8

Le cendré de charlevoix

8

. . .

Strawberry

White chocolate mascarpone |
Brownies | Mint

10

Tartelette

Lemon & meringue

12