

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

Salade de courgette

Radicchio | Épinards | Roquette |
Vinaigrette miel & citron

8

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

Poireaux saisis

Purée de courge butternut | Canneberge |
Noix de pin | Poivre des dunes

11

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

23

. . .

Fettuccini aux champignons

Enoki | Champignon king | Miranda

25

Poisson frit entier

Salade de mangue verte & concombre |
Coriandre | Chili Crisp

42

Côte de porc Turlo

Purée de maïs | 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 units | 34 |
| 24 units | 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

Zucchini Salad

Radicchio | Spinach | Aragula |
Honey & lemon vinaigrette

8

Shrimp Cocktail

Carbonated Water | *Per Person 2*

14

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

Seared leaks

Butternut squash purée | Cranberry |
Pin Nuts | Alder Pepper

11

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

23

. . .

Mushrooms Fettuccini

Enoki | King mushroom | Miranda

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