

LES PLATS

Huîtres

Mignonette, citron & sauce piquante

À l'unité	3
12 unités	34
24 unités	62

Oyster Shot

Caviar | Vodka Ubald

. . .

Tours de fruits de mer

Arrivages du moment

1 étage	65
2 étages	145
3 étages	230

. . .

Caviars

Blinis & crème aigrette | Au gramme

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

. . .

Blini et gravlax

Poisson du moment | Crème aigrette

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

Tataki d'escolar

Salade d'herbes fraîches | Leche de Tigre |
Caviar de Mujol | Huile verte | Coriandre

20

Carpaccio de boeuf

Tomates séchées | Olives | Romarin |
Grana Padano | Balsamique

22

Burrata

Pesto basilic et pistaches | Focaccia

22

Pieuvre grillée

Avocat | Fumet épicié | Tuile sésame

23

. . .

Fettuccini aux champignons

Champignons | Noisettes | Fromage Miranda

25

Poisson frit entier

Salade de mangue verte & concombre |
Coriandre | Chili Crisp

42

Côte de porc Turlo

Purée de courge butternut fumée |
Sauce cerise | Graines de tournesol

35 | 65

. . .

Service de fromage

Focaccia & confiture de fruits | 50g par portion

Le Migneron de Charlevoix

8

Le 1608

8

Miranda

8

. . .

Fôret Noire

Brownie | Caramel de cerise | Mascarpone |
Chantilly Kirsh | Cerises macérées

12

Tartelette

Citron | Meringue | Chocolat blanc

12

*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

Individual	3
12 units	34
24 units	62

Oyster Shot	15
Caviar Vodka Ubald	

. . .

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	3/u
Fish of the moment Aigrelette cream	
<i>Caviar + 8</i>	

Warm Olives	6
Extra Virgin Olive Oil Fresh Oregano	

Zucchini Salad	8
Radicchio Spinach Aragula	
Honey & lemon vinaigrette	

Shrimp Cocktail	14
------------------------	-----------

Carbonated Water | *Per Person* 2

Escolar Tataki	20
Fresh herb salad Leche de Tigre	
Mujol Caviar Green oil Cilantro	

Beef Carpaccio	22
Dried tomatoes Olives Rosemary	
Grana Padano Balsamic	

Burrata	22
Pistachio and Basil Pesto Focaccia	

Grilled Octopus	23
Avocado Spicy Fumet Sesame tuile	

. . .

Mushrooom Fettuccini	25
Hazelnuts Mushrooms Miranda cheese	

Whole Fried Fish	42
Cilantro Chili crisp Cucumber	
Green Mango Salad	

Pork Chop Turlo	35 65
Smoked butternut squash puree	
Cherry sauce Sunflower seeds	

. . .

Cheese service

Focaccia & fruit jam | 50g per portion

Le Migneron de Charlevoix	8
----------------------------------	----------

Le 1608	8
----------------	----------

Miranda	8
----------------	----------

. . .

Fôret Noire	12
Brownie Cherry caramel Mascarpone	
Kirsh Chantilly Macerated cherries	

Tartelette	12
Lemon Meringue White chocolate	

* Please mention any allergies or intolerances with your host.

We cannot guarantee the absence of direct contact with seafood or all other allergens.