

LES PLATS

Huîtres

Mignonette, citron & sauce piquante

À l'unité	3
12 unités	34
24 unités	62

Huîtres chaudes | 3u

Sabayon | Parmesan | Guanciale

15

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 aigrette · Au gramme

Transmontanus 20	75
Oscièrre 20	90
Kristal 20 · 50 · 100	110 · 250 · 475
Expérience caviar · pour 2 personnes	25
Servi avec un assortiment de canapés Œuf mimosa Smash potatoes Crab cakes Gravlax	

Blini & gravlax 3/u

Saumon | Betterave | Crème aigrette
Caviar + 8

Olives chaudes 6

Cocktail de crevettes 14

Fromages du moment PM

Focaccia & Condiments de saison · 50gr

Carottes glacées 16

Labneh fumé | Huile aux tomates | Sarrasin

Foie gras 24

Chutney de figues | Pineau des Charentes |
Pain brioché | Balsamique

Tataki d'escolar 20

Salade d'herbes fraîches | Babeurre |
Œufs de Mujol | Huile verte | Sésame

Carpaccio de bœuf 22

Tomates séchées | Olives | Romarin |
Grana Padano | Balsamique

Burrata 22

Pesto basilic et pistaches | Focaccia

. . .

Uovo in Raviolo 26

Ricotta | Œuf Coulant | Huile de sauge |
Crèmeux au parmesan | Citron

Pétoncles Poêlés 38

Risotto au phytoplancton |
Parmesan | Crèmeux à l'oursin

Poisson frit entier 42

Légumes sautés | Tomates | Shiitakes | Lap
Cheong | Gingembre | Chili Crisp

Contre-filet de bœuf 55

Aligot au Compté 24 mois | Salsifis |
Cipollini | Sauce à la truffe

. . .

Fôret Noire 12

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

Tartelette 12

Citron | Meringue | Chocolat blanc

Pain d'épice 12

Glace au sapin & miel de sarasin | Rhum |
Caramel de clémentines | Tournesol

** 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
Warm Oyster 3u	15
Sabayon Parmesan Guanciale	
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
Caviar Experience · for 2 people	25
Served with a selection of canapés Deviled Eggs Smash potatoes Crab cakes Gravlax	

Blini & Gravlax	3/u
Salmon Beetroot Aigrelette cream <i>Caviar + 8</i>	

Warm Olives	6
--------------------	----------

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

Cheeses of the moment	PM
<i>Focaccia & Seasonal Condiments · 50gr</i>	

Glazed carrots	16
Smoked Labneh Tomato Oil Buckwheat	

Foie gras	24
Fig Chutney Pineau des Charentes Brioche Bread Balsamic Vinegar	

Butterfish Tataki	20
Fresh herbs salad Buttermilk Mujol Roe Green Oil Sesame	

Beef Carpaccio	22
Dried tomatoes Olives Rosemary Grana Padano Balsamic Vinegar	

Burrata	22
Pistachio & Basil Pesto Focaccia	

. . .

Uovo in Raviolo	26
Ricotta Runny Egg Yolk Sage Oil Parmesan Sauce Lemon	

Seared Scallops	38
Phytoplankton Risotto Parmesan Sea Urchin Cream Sauce	

Whole Fried Fish	42
Sautéed Vegetables Tomatoes Shiitakes Lap Cheong Ginger Chili Crisp	

New York Strip Beef	55
Pommes Aligot with Compté 24 months Salsify Cipollini Truffle Sauce	

. . .

Fôret Noire	12
Brownie Cherry Caramel Mascarpone Kirsh Chantilly Macerated Cherries	

Tartelette	12
Lemon Meringue White chocolate	

Gingerbread	12
Balsam Fir & Buckwheat Honey Ice Cream Rum Clementine Caramel Sunflower seeds	

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