

LES PLATS

Huîtres

Mignonette, citron & sauce piquante

À l'unité	3
12 unités	34
24 unités	62

Huîtres chaudes 3u	15
<i>Sabayon Parmesan Guanciale</i>	

Oyster Shot	15
<i>Caviar Vodka Ubald</i>	

. . .

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
Osciètre 20	90
Kristal 20 · 50 · 100	110 · 250 · 475
Expérience caviar · pour 2 personnes	+ 25
<i>Servi avec un assortiment de canapés</i>	
<i>Œuf mimosa Smash potatoes Crab cakes Gravlox</i>	

Blini & gravlox Caviar + 8	3/u
<i>Saumon Betterave Crème aigrette</i>	

Olives chaudes	6
-----------------------	---

Cocktail de crevettes	14
------------------------------	----

Crab Cakes 4u	15
------------------------	----

Fromages du moment	PM
<i>Focaccia & Condiments de saison · 50gr</i>	

Carottes glacées	16
<i>Labneh fumé Huile aux tomates Sarrasin</i>	

Foie gras	24
<i>Chutney de figues Pineau des Charentes Pain brioché Balsamique</i>	

Tataki d'escolar	20
<i>Salade d'herbes fraîches Babeurre Œufs de Mujol Huile verte Sésame</i>	

Carpaccio de boeuf	22
<i>Tomates séchées Olives Romarin Grana Padano Balsamique</i>	

Bufarella	23
<i>Tomates Roquette Noisettes Focaccia</i>	

. . .

Uovo in Raviolo	26
<i>Ricotta Œuf Coulant Huile de sauge Crèmeux au parmesan Citron</i>	

Pétoncles Poêlés	38
<i>Risotto au phytoplancton Parmesan Crèmeux à l'oursin</i>	

Poisson frit entier	42
<i>Légumes sautés Tomates Shiitakes Lap Cheong Gingembre Chili Crisp</i>	

Contre-filet de bœuf	55
<i>Aligot au Comté 24 mois Salsifis Cipollini Sauce à la truffe</i>	

. . .

Fôret Noire	12
<i>Brownie Caramel de cerise Mascarpone Chantilly Kirsh Cerises macérées</i>	

Tartelette	12
<i>Citron Meringue Chocolat blanc</i>	

Pain d'épice	12
<i>Glace au sapin & miel de sarasin Rhum Caramel de clémentines Tournesol</i>	

** 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 Ubald Vodka	

. . .

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 Caviar + 8	3/u
Salmon Beetroot Aigrelette cream	

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

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

Crab Cakes 4u	15
------------------------	-----------

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	

Bufarella	23
Tomatoes Aragula Hazelnuts 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 Comté 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.*