

LES PLATS

Huîtres

Mignonette, citron & sauce piquante

À l'unité	3
12 unités	34
24 unités	62

Huîtres chaudes 3u	15
<i>Sabayon Grana Padano 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

Baenki 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>Œufs mimosa Poulet frit Accras de morue Gravlax</i>	

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

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

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

Accras de morue 5u	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 Sauce vierge Noisettes Croutons thym & romarin</i>	

. . .

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

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

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

Contre-filet de bœuf	60
<i>Aligot au Comté 24 mois Salsifis Cipollini Sauce à la truffe</i>	

. . .

Pop Cake	7
<i>Foie gras Pain d'épice Chocolat noir</i>	

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

Pain doré	15
<i>Camerise Crémeux noisettes Glace érable</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 Grana Padano 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

Baenki 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 Fried Chicken Cod Fritters Gravlax	

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

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

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

Cod Fritters 5u	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 Sauce Vierge Hazelnuts Thyme & Rosemary Croutons	

. . .

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	60
Pommes Aligot with Comté 24 months Salsify Cipollini Truffle Sauce	

. . .

Pop Cake	7
Foie Gras Gingerbread Dark Chocolate	

Tartelette	12
Lemon Meringue White Chocolate	

French Toast	15
Haskap Hazelnut cream Maple Ice Cream	

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