

LES PLATS

Huîtres

Mignonette, citron & sauce piquante

À l'unité 3

12 unités 34

24 unités 62

Huîtres chaudes | 3u 15

Sabayon | Grana Padano | Guanciale

Oyster Shot 15

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

Baenki 20 75

Osciètre 20 90

Kristal 20 · 50 · 100 110 · 250 · 475

Expérience caviar · pour 2 personnes + 25

Servi avec un assortiment de canapés

Œufs mimosa | Huîtres | Accras de morue | Gravlox

Blini & gravlox Caviar + 8 3/u

Saumon | Betterave | Crème aigrette

Olives chaudes 6

Cocktail de crevettes 14

Accras de morue | 5u 15

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

Bufarella 23

Tomates | Roquette | Sauce vierge |

Noisettes | Croutons thym & romarin

Crabe des neiges | 5u 40

Rösti | Sauce ranch | Bacon

. . .

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 60

Aligot au Comté 24 mois | Salsifis |

Cipollini | Sauce à la truffe

. . .

Pop Cake 7

Foie gras | Pain d'épice | Chocolat noir

Tartelette 12

Citron | Meringue | Chocolat blanc

Pain doré 15

Camerise | Crèmeux noisettes |

Glace érable

** 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 & Aigrette 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 Oysters Cod Fritters Gravlax	

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

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

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

Cod Fritters 5u	15
--------------------------	-----------

Cheeses of the Moment	PM
------------------------------	-----------

Focaccia & Seasonal Condiments · 50gr

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	

Snow crab 5u	40
Rösti Ranch Sauce Bacon	

. . .

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.*