

LES PLATS

Huîtres

Mignonette, citron & sauce piquante

À l'unité 3.50

12 unités 39

24 unités 72

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 | Gravlax

Blini & gravlax Caviar + 8 3/u

Saumon | Betterave | Crème aigrette

Olives chaudes 6

Cocktail de crevettes 14

Accras de morue | 5u 15

Éperlans frits 15

Ranch au bacon | Citron

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

Vitello Tonnato 22

Veau | Thon blanc | Radis marinés |

Câpres | Citron | Parmesan

Bufarella 23

Tomates | Roquette | Sauce vierge |

Noisettes | Croutons thym & romarin

. . .

Rotolo aux asperges 28

Ricotta | Guanciale | Asperges | Citron

Pétoncles Poêlés 38

Risotto au phytoplancton |

Parmesan | Crémeux à l'oursin

Poisson frit entier 42

Légumes sautés | Tomates | Shiitakes | Lap

Cheong | Gingembre | Chili Crisp

T-Bone 110

Sauce poivrade | Sauce béarnaise

. . .

Fromages du moment PM

Focaccia & Condiments de saison • 50gr

Chou Choco-Caramel 13

Praliné pacanes | Chocolat | Caramel salé

Tartelette 12

Citron | Meringue | Chocolat blanc

Pain doré 15

Camerise | Crémeux 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 3.50

12 units 39

24 units 72

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

Fried Whitebait 15

Bacon Ranch Dip | Lemon

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

Vitello Tonnato 22

Veal | White Tuna | Pickled Radish |

Capers | Lemon | Parmesan

Bufarella 23

Tomatoes | Aragula | Sauce Vierge |

Hazelnuts | Thyme & Rosemary Croutons

. . .

Asparagus Rotolo 28

Ricotta | Guanciale | Asperges | Lemon

Seared Scallops 38

Phytoplankton Risotto | Parmesan |

Sea Urchin Cream Sauce

Whole Fried Fish 42

Sautéed Vegetables | Tomatoes | Shiitakes |

Lap Cheong | Ginger | Chili Crisp

T-Bone 110

Pepper Sauce | Béarnaise Sauce

. . .

Cheeses of the Moment PM

Focaccia & Seasonal Condiments · 50gr

Choco-Caramel Cream Puff 13

Pecan Praliné | Chocolate | Salted Caramel

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.