

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 75

2 étages 155

3 étages 240

Caviars

Blinis & crème aigrelette · Au gramme

Baenki 20 80

Osciètre 20 95

Kristal 20 · 50 · 100 115 · 265 · 495

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 aigrelette

Olives chaudes 8

Cocktail de crevettes 21

Accras de morue | 5u 15

Éperlans frits 15

Ranch au bacon | Citron

Carottes glacées 16

Labneh fumé | Huile aux tomates | Sarrasin

Asperges 17

Emulsion œuf et estragon | Guanciale

Tataki d'escolar 20

Salade d'herbes fraîches | Babeurre

Œufs de Mujol | Huile verte | Sésame

Vitello Tonnato 22

Veau | Thon blanc | Endives marinées

Câpres | Citron | Parmesan

Bufarella 23

Tomates | Roquette | Sauce vierge

Noisettes | Croutons thym & romarin

. . .

Rotolo au crabe 36

Ricotta | crabe | bisque de crustacés | oseille

Pétoncles Poêlés 41

Risotto au phytoplancton

Parmesan | Crémeux à l'oursin

Poisson frit entier 47

Légumes sautés | Tomates | Gingembre

Chili Crisp

T-Bone 90

Sauce poivrade | Sauce béarnaise

Légumes de saison

. . .

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 75

2 Platters 155

3 Platters 240

Caviars

Blinis & Aigrette Cream · Per gram

Baenki 20 80

Osciètre 20 95

Kristal 20 · 50 · 100 115 · 265 · 495

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 8

Shrimp Cocktail 21

Cod Fritters | 5u 15

Fried Whitebait 15

Bacon Ranch Dip | Lemon

Glazed carrots 16

Smoked Labneh | Tomato Oil | Buckwheat

Asparagus 17

Egg emulsion & Tarragon | Guanciale

Butterfish Tataki 20

Fresh Herbs Salad | Buttermilk

Mujol Roe | Green Oil | Sesame

Vitello Tonnato 22

Veal | White Tuna | Pickled Endives

Capers | Lemon | Parmesan

Bufarella 23

Tomatoes | Aragula | Sauce Vierge

Hazelnuts | Thyme & Rosemary Croutons

. . .

Crab Rotolo 36

Ricotta | crab | shellfish bisque | sorrel

Seared Scallops 41

Phytoplankton Risotto | Parmesan

Sea Urchin Cream Sauce

Whole Fried Fish 47

Sautéed Vegetables | Tomatoes | Ginger

Chili Crisp

T-Bone 90

Pepper Sauce | Béarnaise Sauce

Seasonal vegetables

. . .

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.