

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 aigrette · Au gramme

Baenki 20 80

Oscièrre 20 95

Kristal 20 · 50 · 100 115 · 265 · 495

Blini & gravlax *Caviar + 8* 3/u

Saumon | Betterave | Crème aigrette

Olives chaudes 8

Cocktail de crevettes 21

Accras de morue | 4u 15

Éperlans frits 15

Ranch au bacon | Citron

. . .

Fromages du moment PM

Focaccia & Condiments de saison · 50gr

Carottes glacées 16

Labneh fumé | Huile aux tomates | Sarrasin

Asperges 17

Émulsion 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 des neiges

Bisque de crustacés | Oseille

Pétoncles Poêlés 41

Risotto au phytoplancton

Parmesan | Crémeux à l'oursin

Poisson frit entier 47

Mangue | Concombre | Radis

Coriandre | Gingembre | Chili Crisp

Homard entier 70

Crème de céleri | Rabioles | Origan

beurre clarifié aux tomates séchées

Tomahawk de bœuf 175

Angus AAA | Sauce jus de viande

1,5 kilo | *En quantité limitée*

. . .

Chou Choco-Caramel 13

Praliné pacanes | Chocolat | Caramel salé

Tartelette 12

Citron | Meringue | Chocolat blanc

** 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 Oysters | 3u 15

Sabayon | Grana Padano | Guanciale

Oyster Shot 15

Caviar | Ubald Vodka

. . .

Seafood Towers

Catch of the day

1 Platter 75

2 Platter 155

3 Platter 240

Caviars

Blinis & Aigrelette Cream · Per gram

Baenki 20 80

Osciètre 20 95

Kristal 20 · 50 · 100 115 · 265 · 495

Blini & gravlax *Caviar + 8* 3/u

Salmon | Beetroot | Aigrelette cream

Warm Olives 8

Shrimp Cocktail 21

Cod Fritters | 4u 15

Fried Whitebait 15

Bacon Ranch Dip | Lemon

. . .

Cheeses of the moment MP

Focaccia & Seasonal Condiments · 50gr

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 | Snow Crab |

Shellfish Bisque | Sorrel

Seared Scallops 41

Phytoplankton Risotto | Parmesan

Sea Urchin Cream Sauce

Whole Fried Fish 47

Mango | Cucumber | Radishes

Cilantro | Ginger | Chili Crisp

Whole Lobster 70

Cream of Celery Soup | Turnips | Oregano

Clarified Butter with Sun-Dried Tomatoes

Beef Tomahawk 175

Angus AAA | Gravy

1,5 kilo | *In limited quantity*

. . .

Choco-Caramel Cream Puff 13

Pecan Praliné | Chocolate | Salted Caramel

Tartelette 12

Lemon | Meringue | White Chocolate

** Please mention any allergies or intolerances with your host.*

We cannot guarantee the absence of direct contact with seafood or all other allergens.