

LES PLATS

Huîtres

Mignonette, citron & sauce piquante

À l'unité 3.5

12 unités 39

24 unités 72

Huîtres chaudes | 3u 16.5

Sabayon | Parmigiano Reggiano | Guanciale

Oyster Shot 15

Caviar | Vodka Ubald

Plateaux de la mer

Arrivages du moment · Fruits de mer & poissons

Le Plateau 85

La Tour 200

Caviars

Blinis & crème aigrette · 20 grammes

Baenki 110

Osciètre 125

Kristal 150

Blini & gravlax Caviar + 8 3.5/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

Sucrine grillée 15

Sauce césar | Brie | Parmesan | Anchois

Tataki d'escolar 21

Salade d'herbes fraîches | Babeurre

Œufs de Mujol | Huile verte | Sésame

Crudo de flétan 22

Poivrons rouges rôtis | Oignons brûlés

Labneh au raifort | Menthe

Vitello Tonnato 22

Veau | Thon blanc | Endives marinées

Câpres | Citron | Parmesan

Burrata 24

Pesto basilic & pistaches | Parmesan

• • •

Rotolo au crabe 36

Ricotta | Crabe des neiges

Bisque de crustacés | Oseille

Pétoncles Poêlés 42

Risotto phytoplancton | Crémeux parmesan

Poisson frit entier 47

Mangue | Concombre | Radis

Coriandre | Gingembre | Chili Crisp

Tomahawk de bœuf 145

Angus AAA | Sauce jus de viande

1,2 kilo | *En quantité limitée*

• • •

Chou Choco-Caramel 13

Praliné pacanes | Chocolat | Caramel salé

Tartelette 12

Citron | Meringue | Chocolat blanc

Fraise du Québec 12

Pavlova | Crème coco | Balsamique

Poivre de sichuan | Basilic

** 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 3.5

12 units 39

24 units 72

Warm Oysters | 3u 16.5

Sabayon | Parmigiano Reggiano | Guanciale

Oyster Shot 15

Caviar | Vodka Ubald

Sea Platters

Catch of the day · Seafood & fish

The Platter 85

The Tower 200

Caviars

Blinis & Aigrelette Cream · 20 grams

Baenki 110

Osciètre 125

Kristal 150

Blini & gravlax *Caviar + 8* 3.5/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

Roasted Little Gem 15

Cesar Sauce | Brie | Parmesan | Anchovies

Butterfish Tataki 21

Fresh Herbs Salad | Buttermilk

Mujol Roe | Green Oil | Sesame

Halibut Crudo 22

Roasted Red Pepper | Burnt Onion

Horseradish Labneh | Mint

Vitello Tonnato 22

Veal | White Tuna | Pickled Endives

Capers | Lemon | Parmesan

Burrata 24

Basil & Pistachio Pesto | Parmesan

· · ·

Crab Rotolo 36

Ricotta | Snow Crab |

Shellfish Bisque | Sorrel

Seared Scallops 42

Phytoplankton Risotto | Parmesan Sauce

Whole Fried Fish 47

Mango | Cucumber | Radishes

Cilantro | Ginger | Chili Crisp

Beef Tomahawk 145

Angus AAA | Beef au jus

42 oz | *In limited quantity*

· · ·

Choco-Caramel Cream Puff 13

Pecan Praliné | Chocolate | Salted Caramel

Tartelette 12

Lemon | Meringue | White Chocolate

Local Strawberries 12

Pavlova | Coconut cream | Balsamic

Sichuan Pepper | Basil

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

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