

LES PLATS

Huîtres

Mignonette, citron & sauce piquante

À l'unité 3.5

12 unités 39

24 unités 72

Huîtres chaudes | 3u 17

Crème Brûlée au Foie Gras

Oyster Shot 15

Caviar | Vodka Chopin

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

Expérience Caviar (pour 2) +16

Huîtres chaudes | Blini & Gravlax

Pomme de terre & jaune d'oeuf crémeux (2)

Blini & gravlax Caviar + 8 3.5/u

Saumon | Betterave | Crème aigrette

Olives chaudes 8

Cocktail de crevettes 21

Accras de morue | 4u 15

. . .

Fromages du moment 9

Focaccia & Condiments de saison · 50gr

Foie Gras torchon · 50gr 17

Brandy | Brioche | Orange | Pomme | Grenoble

Courge rôtie 15

Ricotta | Courge | Ail confit | Miel

Pommes de terre écrasées 15

Sauce buffalo | Aioli à l'ail noir

Tataki d'escolar 21

Salade d'herbes fraîches | Babeurre

Œufs de Mujol | Huile verte | Sésame

Vitello Tonnato 22

Veau | Thon blanc | Oignons marinés

Câpres | Citron | Parmesan

Burrata 24

Pesto basilic & pistaches | Parmesan

. . .

Tortellini Champignon 32

Ricotta | Parmesan | Guanciale

Crèmeux de jaune d'œuf | Piopino

Pétoncles Poêlés 44

Bisque de Fruits de mer crémeuse | Chapelure

Pommes de terre | Fromage Alfred le Fermier

Poisson frit entier 47

Mangue | Concombre | Radis

Coriandre | Chili Crisp

Magret de Canard entier 75

Céleri-rave | Gremolata

Camerise | Légumes glacés

Extra foie gras au torchon 50g +12

. . .

Poire pochée au vin rouge 12

Financier aux noisettes | Coulis de fruits

Tuile coco et amandes

Tartelette 13

Confiture de framboise | Piment d'Alep

Ganache au chocolat noir | Menthe

* 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 17

Foie Gras Crème Brûlée

Oyster Shot 15

Caviar | Vodka Chopin

Sea Platters

Catch of the day · Seafood & Fish

The Platter 85

The Tower 200

Caviars

Blinis & crème aigrette · 20 grams

Baenki 110

Osciètre 125

Kristal 150

Caviar Experience (for 2) +16

Warm Oysters | Blini & Gravlax

Potato & Creamy egg yolk

Blini & gravlax *Caviar + 8* 3.5/u

Salmon | Beetroot | Aigrette cream

Warm Olives 8

Shrimp Cocktail 21

Cod Fritters | 4u 15

· · ·

Cheeses of the Moment 9

Focaccia & Seasonal Condiments · 50gr

Foie Gras torchon · 50gr 17

Brandy | Brioche | Orange | Apple | Walnut

Roasted Squash 15

Ricotta | Confit Garlic | Honey

Smashed Potatoes 15

Buffalo Sauce | Black Garlic Aioli

Butterfish Tataki 21

Fresh Herbs Salad | Buttermilk

Mujol Roe | Green Oil | Sesame

Vitello Tonnato 22

Veal | White Tuna | Pickled Onion

Capers | Lemon | Parmesan

Burrata 24

Basil & Pistachio Pesto | Parmesan

· · ·

Mushroom Tortellini 32

Ricotta | Parmesan | Guanciale

Egg Yolk Cream | Piopino Mushrooms

Seared Scallops 44

Creamy Seafood Bisque | Breadcrumbs

Potatoes | Alfred le Fermier cheese

Whole Fried Fish 47

Mango | Cucumber | Radishes

Cilantro | Chili Crisp

Whole Duck Breast 75

Celeriac | Gremolata

Haskap Berry | Glazed vegetables

Extra Foie Gras au Torchon 50g +12

· · ·

Poached Pear in Red Wine 12

Hazelnut Financier | Fruit Jam

Coconut & Almond Tuile

Tartlet 13

Raspberry Jam | Aleppo Pepper

Dark Chocolate Ganache | Mint

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

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