

HUÎTRES

Spéciale " Gillardeau " n°5, les 6.....23. » <i>Affinée à Marennes Oléron</i>
Spéciale " Ancelin " n°3, les 6.....30. » <i>Marennes Oléron</i>
Spéciale " Tarbouriech " n°2, les 6.....39. » <i>Méditerranée, Etang de Thau</i>
Plate de Zeeland Extra, les 648. » <i>Hollande</i> selon arrivage

CRUSTACÉS ET COQUILLAGES

Très grosses crevettes roses, les 6.....32. »
Bulots, <i>portion</i>14. »
Pattes de crabe géant du Kamtchatka.....selon arrivage...43. »

LE PLATEAU OSTRÉA p.pers.....62. »
2 Spéciales " Ancelin " n°3, 4 Spéciales " Tarbouriech " n°2,
4 Spéciales " Gillardeau " n°5.

LE PLATEAU MADELEINE p.pers.....70. »
2 Spéciales " Ancelin " n°3, 2 Spéciales " Tarbouriech " n°2,
2 Spéciales " Gillardeau " n°5, 2 grosses crevettes roses,
1/2 patte de crabe géant du Kamtchatka, bulots.

SAUMONS BALIK

Le Saumon "Classique".....34. »
Filet Tsar Nikolaj48. »
Les Tartares, <i>au choix</i>18. » <i>Nature, Herbes & Basilic, Poivre noir, Balik pearls.</i>
Balik " Pearls "20. » <i>Œufs de saumon d'Alaska " Kéta ".</i>

L'Assiette GourmandeEntrée.. 38. ».....Plat.. 55. »
Filet Tsar Nikolaj, saumon au nori, saumon à l'aneth, saumon " Classique ", tartare et Balik pearls.

L'Assiette Royale.....Entrée.. 63. ».....Plat.. 80. »
Assiette Gourmande accompagnée d'une quenelle de caviar.

MENUS

LOBSTER ROLL MENU

Lobster Roll
*
un jus pressé au choix
40 €

MENU CAFÉ PRUNIER

*Selon le marché du jour
réalisé par notre Chef*

Entrée, Plat
ou
Plat, Dessert
35 €
Entrée, Plat, Dessert
45 €

MENU DÉGUSTATION CAVIAR

Œuf coque au caviar
*
Beignet de pomme de terre
au caviar
*
Champignon croquant
au caviar
*
Saint-Pierre au caviar
*
Sorbet champagne
au caviar
*
Parfait au chocolat et
praliné aux noix de pécan
120 €

Boissons non comprises

*Tous nos caviars Prunier et nos saumons Balik
sont disponibles dans notre boutique.*

TOUS NOS PRIX SONT NETS EN EUROS

ENTRÉES

Harengs Maatjes " Krônnehalle ".....15. »
Soupe de poisson safrané15. »
Saumon à l'aneth et aux algues en salade18. »
Salade de crabe du Kamtchatka32. »
Foie gras et brisure de Truffe en cocotte.....36. »





SUGGESTION DU MOIS

Ragoût de champignons au Porto.....28. »

Œufs coque au caviar Prunier29. »
Œuf " Christian Dior "38. »
Pommes de terre ratte écrasées ...au caviar PrunierEntrée...36. ».....Plat...70. » ...aux œufs de saumon.....Entrée...18. ».....Plat...25. »

CAVIARS PRUNIER

Prunier est fier de produire son propre caviar français.

	30g.....	50g.....	125g.....	250g.....
Tradition..... 52. »87. »212. »404. »				
Paris 105. »174. »424. »808. » <i>période de pêche</i>				
Saint-James 105. »174. »424. »808. »				
Héritage 209. »348. »848. »1615. »				

Zakuska Vodka20. » Zakuska Champagne.....30. »
Shot de vodka Prunier accompagné d'une cuillère de caviar *Coupe de Champagne accompagnée d'une cuillère de caviar*

PLATS

Ravioles aux champignons sauvages32. » parfumées à la coriandre
Salade tiède de homard à l'huile de noix38. » et piment d'Espelette
Filet de Saint-Pierre, émincé d'artichaut38. »
Loup de mer entier parfumé au poivre de Madagascar39. »
Homard flambé au calvados64. »
Sole meunière69. »
Filet de bœuf Strogonoff38. »

DESSERTS

Tarte au fromage blanc à la pistache15. »
Ananas Victoria rôti16. »
Petits pots de crème Emile Prunier15. »
Parfait au chocolat et praliné aux noix de pécan.....16. »

TOUS NOS PRIX SONT NETS EN EUROS