



CAVIAR CHOICES

PETROSSIAN

Osciètra

50g : **460** / 125g : **1 100**

Tsar Imperial

50g : **475** / 125g : **1 220**

LA MAISON NORDIQUE

Beluga

30g : **400** / 50g : **600** / 125g : **1 250**

Nos choix de caviar servis avec blinis, chantilly, jaune d'oeuf, blanc d'oeuf, câpre, cornichon, dés d'échalote.

Our caviar choices served with blinis, whipped cream, egg yolk, egg white, caper, cornichon, shallot onion dice.

ENTRÉES / STARTERS

Assiette de Cecina Kobe - 48

Burrata, tomates & basilic - 26

Burrata, tomato and basil

Foie gras de canard, chutney ananas & brioche - 35

Duck foie gras, pineapple chutney & brioche

Tartare de saumon, avocat & ponzu - 33

Salmon tartar with avocado & ponzu

Tartare de bœuf coupé au couteau - 36

Knife-cut beef tartar

Salade d'endives, parmesan & amandes - 23

Endives salad, parmesan & almonds

Pommes de terre au caviar - 56

Potatoes with caviar

PLATS / MAIN COURSES

Filet de bœuf avec champignons et purée de pommes de terre - 58

Beef fillet with mushrooms & mashed potatoes

Sole meunière (approx. 700g) - 110

« Meunière » sole fish

Filet de loup « aioli », mini légumes - 48

“Aioli” sea bass filet, baby vegetables

Côte de veau milanaise, salade - 52

Veal chop Milanese, salad

Tortelloni maison aux truffes - 44

Homemade truffle tortelloni

Paccheri au caviar - 82

Caviar paccheri