

# NOS CAVIARS

En direct de notre manufacture Prunier en Dordogne.

## ACIPENSER BAERII

30g 50g 125g 250g



PRUNIER "TRADITION"

68.- 113.- 281.- 563.-



PRUNIER "SAINT-JAMES"

98.- 163.- 406.- 813.-



PRUNIER "PARIS"

135.- 225.- 563.- 1125.-



PRUNIER "MADAME PRUNIER"

90.- 150.- 375.-



## ACIPENSER GUEL DENSTAEDTII

30g 50g 125g 250g



PRUNIER "OSCIÈTRE CLASSIQUE"

75.- 125.- 313.- 625.-



PRUNIER "OSCIÈTRE NOIR INTENSE"

135.- 225.- 563.- 1125.-



PRUNIER "OSCIÈTRE SUPÉRIEUR"

135.- 225.- 563.- 1125.-

# MENU DÉJEUNER

*Les midis, du mardi au vendredi*

68€

Entrée, plat et dessert

51€

Entrée et plat *ou* Plat et dessert

## ENTRÉES

Pain de poisson croustillant,  
Beurre blanc et huile de persil

*Ou*

6 Huîtres spéciales n°3, Veules-les-Roses, Normandie (+9 €)

## PLATS

La criée du jour, accompagnement de  
saison

*Ou*

Merlan frit à la façon Prunier,  
Tartare de thon et caviar Baerii (+15 €)



## DESSERT

Dessert du jour, selon la saison

# MENU ÉMILE

190€

Œuf Christian Dior, l'original

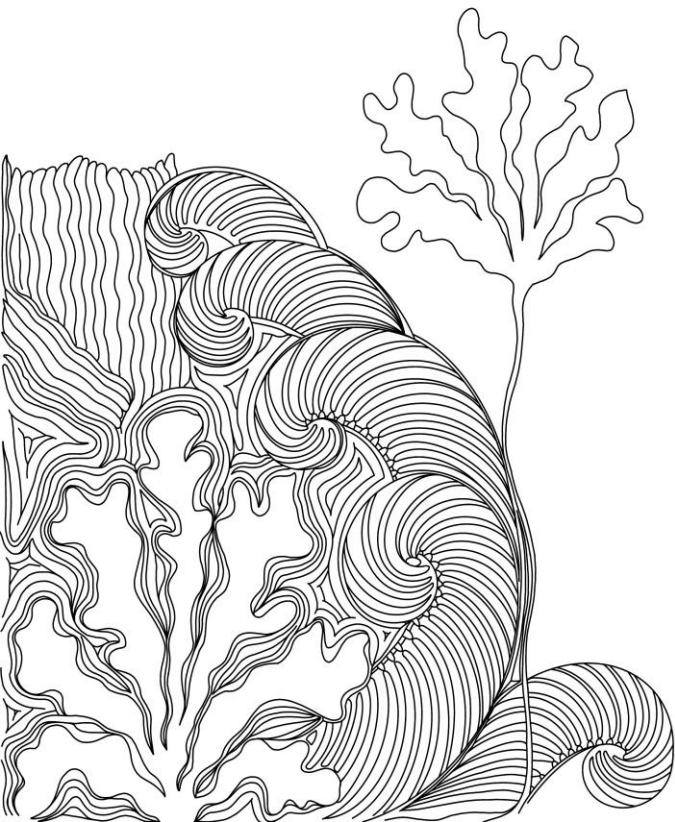
Noix de Saint-Jacques émincées à cru,  
Huile d'olive vierge citronnée

Pain de poisson croustillant,  
Beurre blanc et caviar Baerii

Merlan frit à la façon Prunier,  
Tartare de thon et caviar Baerii

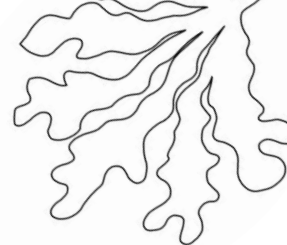
Blanc de lotte rôti, jus de homard  
Légèrement crème


Fraicheur de pamplemousse à la vodka,  
Fruits frais et confits



# DE LA CUISINE

## NOS ENTRÉES CRÉATIVES



Noix de Saint-Jacques émincées à cru, Huile d'olive vierge citronnée		39 €
Chair de tourteau et caviar Oscière classique, Crème de fenouil, extraction de crevettes grises		53 €
Sashimi de sériole, À l'huile de sésame torréfié et citrus		36 €
Œuf Christian Dior l'original, et caviar Baerii		48 €
Pain de poisson croustillant, Beurre blanc et caviar Baerii		28 €
Pommes de terre grenaille de Noirmoutier, Glacées à la livèche, gel kombu et concombre		21 €
Fricassée de girolles, caviar d'aubergine		32 €
Cœur de Tsar, aux blinis et crème de ferme		36 €



## NOS PLATS SIGNATURES

Belle sole à la meunière		77 €
Merlan frit à la façon Prunier, Tartare de thon et caviar Baerii		64 €
Saint-Jacques rôties, jus rôti de poisson Mousseline de chou-fleur		46 €
Blanc de lotte rôti, jus de homard Légèrement crème		52 €
Filet de Saint-Pierre, fondue de poireaux Sauce safranée		56 €
Riz bomba, façon risotto Extraction de céleri et girolles		37 €
Linguine, au caviar Baerii		96 €
Pâtes « Casarecce 88 », cuisinées au homard bleu		78 €

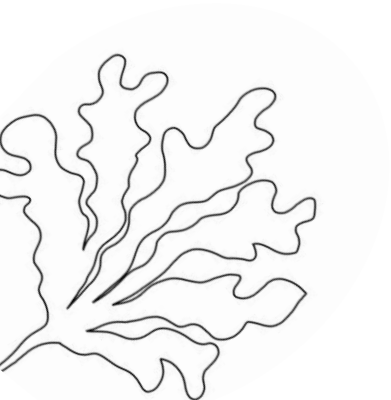
# DE LA CRIÉE

## NOS COQUILLAGES & CRUSTACÉS

*La sélection de la criée est susceptible de varier selon l'arrivage du jour*



Nos belles crevettes roses	22 € Les six
Oursin, France	19 € L'unité    57 € Les trois
Huîtres spéciales n°3, Veules-les-Roses, Normandie	18 € Les trois    36 € Les six
Huîtres spéciales Ostra Régal n°3, Cancale	19 € Les trois    38 € Les six
Huîtres Belon 00, Cadoret	24 € Les trois    48 € Les six
Demi homard bleu, « mayo cognac »	44 €
Gambero Rosso à cru	56 €
Coques de pêche à pied, en bouillon léger	28 €
Les fruits de Haute-Mer, cuisinés par Hendry Dont le homard, le tourteau, les huîtres Ainsi que notre sélection de coquillages et crustacés du jour	275 €



# DE LA CRIÉE

La criée vous propose différentes pièces entières de poissons à partager  
*La sélection de la criée est susceptible de varier selon l'arrivage du jour*

Turbotin, France	12,00 € /100gr	ACCOMPAGNEMENTS AUCHOIX
Chapon, France	13,80 € /100gr	Purée de pommes de terre Légume de saison
Saint Pierre, France	13,80 € /100gr	Pommes allumettes Petit poêlon de girolles (+12 €)
Dorade, France	13,00 € /100gr	Garniture supplémentaire 8€
Bar de ligne, France	13,80 € /100gr	SAUCES AUCHOIX
Homard bleu entier, Bretagne Flambé au Cognac	98,00 €	Sauce vierge Sauce Badaboom, au caviar osciètre (+12 €)
Pagre, France	16,80 € /100gr	Sauce choron



# NOS DESSERTS

Du bout des doigts, trèfle au chocolat Alléno & Rivoire et caviar Saint James 22 €

Pavlova, aux poires et figues fraîches 17 €

Crêpes flambées anisées, à la Prunier 

Pithiviers aux pommes, glace praliné et coulis de caramel

Fraicheur de pamplemousse à la vodka, fruits frais et confits

Profiteroles, sauce chocolat épicée 

Chèvre cendré du père Fabre, « La couronne Royale » 20 €  
Poudres de saison

*Accompagné d'une cuillère de caviar Prunier (+15 €)*

Brillat-Savarin, à la truffe noire du Périgord 37 €



*Prix nets, service compris - La liste des allergènes est disponible sur simple demande. Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002, Prunier ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des poissons de pêche française. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*

