

L'instant caviar

La mise en bouche (servi avec mini blinis et crème d'Isigny)

Le dix grammes de caviar baeri d'Aquitaine, vodka russe	25,00€
Le dix grammes de caviar Osciètre prestige, vodka russe	35,00€
Le dix grammes de caviar Beluga royal, vodka russe	60,00€
La trilogie de caviars (30g)	110,00€

Autour du saumon la sélection...

99€

DUO DE CAVIARS ...

Caviars Baeri et Osciètre accompagnés de blinis et crème d'Isigny

ASSIETTE PACIFIK

Pavé de saumon bradan roast, gambas géante Black tiger et noix de St Jacques
snackées

INSTANT NORDIK

Sorbet citron arrosé de vodka citron

ROCAMADOUR EN ROBE DE SAUMON

Fromage de chèvre A.O.C habillé d'une tranche de saumon fumé

TENTATION

Macaron parfumé à la framboise, mousseline framboise et framboises fraîches

Prix nets

L'instant gourmand

49€

Choisissez une entrée un plat et un dessert à la carte.

Suggestions disponibles sur notre carte :

Fraîcheur de Crabe

Trilogie de Taramas

Carpaccio de St Jacques

Gambas Géantes Black Tiger flambées au whisky

Fameux cœur de saumon fumé « 200 grammes »

Chaud-froid de saumon

Tartelette au citron meringuée

Flambée du moment

Cheese cake