

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 GUELDENSTAEDTII

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

Sashimi de sérieole à l'huile de sésame torréfié,
Citrus et feuilles de shiso

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

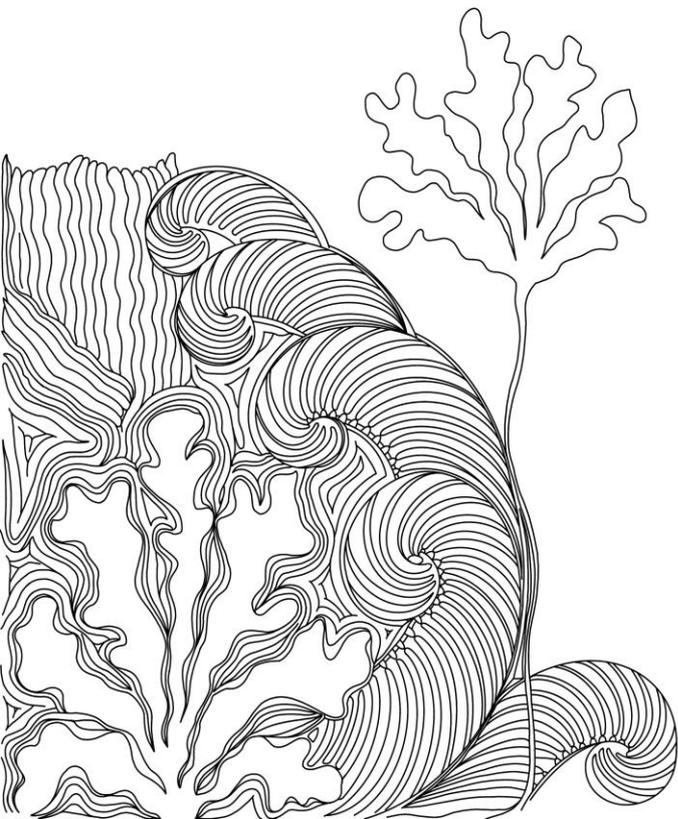
Bar, à l'éloge du cru
Condiments croustillants

Glace à l'artichaut et quenelle de caviar
en opposition

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

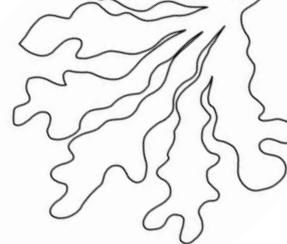
Blanc de lotte rôti, jus de homard
Légèrement crème

Pavlova, poires et figues fraîches



DE LA CUISINE

NOS ENTRÉES CRÉATIVES



Bar, à l'éloge du cru Condiments croustillants	26 €
Chair de tourteau et caviar Oscière classique, Crème de fenouil, extraction de crevettes grises	53 €
Sashimi de sérieole, À l'huile de sésame torréfié et citrus	36 €
Temaki, saumon Balik et feuille de shiso	19 €
Œuf Christian Dior l'original, et caviar Baerii	48 €
Glace à l'artichaut, Et quenelle de caviar Baerii en opposition	38 €
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, sauce Civet Mousseline de chou-fleur	46 €
Blanc de lotte rôti, jus de homard Légèrement crémé	52 €
Filet de Saint-Pierre à la bohémienne, Sauce vierge	56 €
Riz bomba, façon risotto Extraction de céleri, girolles et poudre de citron noir	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



Bol de langoustines, Mayonnaise au piment fumé	36 € Les six
Nos belles crevettes roses	22 € Les six
Huîtres spéciales n°3, Veules-les-Roses, Normandie	18 € 36 € Les trois Les six
Huîtres spéciales Ostra Régal n°3, Cancale	19 € 38 € Les trois Les six
Huîtres Belon 00, Cadoret	24 € 48 € Les trois Les six
Demi homard bleu, « mayo cognac »	44 €
Gambero Rosso à cru	56 €
Tourteau décortiqué, au naturel	34 €
Noix de Saint-Jacques émincées à cru, Huile d'olive vierge citronnée	39 €
Coques de pêche à pied, en bouillon léger	28 €
Les fruits de Haute-Mer, cuisinés par Fabien 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
Chapon, France	13,80 € /100gr
Saint Pierre, France	13,80 € /100gr
Dorade, France	13,00 € /100gr
Bar de ligne, France	13,80 € /100gr
Homard bleu entier, Bretagne Flambé au Cognac	98,00 €
Pagre, France	16,80 € /100gr

ACCOMPAGNEMENTS AUCHOIX

Purée de pommes de terre
Légume de saison
Pommes allumettes
Petit poêlon de girolles
(+12 €)
Garniture supplémentaire 8€

SAUCES AUCHOIX

Sauce vierge
Sauce Badaboom,
au caviar osciètre (+12 €)
Béarnaise de homard

NOS DESSERTS

17 €

Pavlova, aux poires et figues fraîches

Crêpes flambées anisées, à la Prunier

Pithiviers aux prunes rouges, crème gourmande à la vanille

Fraicheur de pamplemousse à la vodka, fruits frais et confits

Profiteroles, sauce chocolat épicée

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

20 €

Accompagné d'une cuillère de caviar Prunier

+15 €



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.

