

Huîtres, Caviar & Champagne

OYSTERS, CAVIAR & CHAMPAGNE



HUÎTRES

Perles Noires Numéro 2	7.-
Gillardeau Numéro 3	8.-
Marennnes fines «Poget» Numéro 3	6.-

CAVIARS

Caviar Oscière Gold, 30 gr	180.-
Caviar Béluga, 30 gr	340.-
Caviar Transmontanus, 125 gr	450.-

CHAMPAGNES

Michel Reybier, 1 ^{er} cru	26.-
Jeëper, brut rosé	27.-
Louis Roederer, blanc de blancs, 2014	45.-
Laurent Perrier «Grand siècle brut n°25»	60.-
Laurent Perrier «Cuvée Alexandra» Rosé 2004	110.-
Dom Pérignon «Plénitude 2» 2002	160.-

DÉGUSTATION

Sélection de 3 huîtres · Une coupe de Champagne Michel Reybier 1^{er} cru
38.- par personne

GRANDE DÉGUSTATION

Pour deux personnes
Sélection de 6 huîtres 30 gr de Caviar Oscière Gold
Deux coupes de Champagne Louis Roederer, blanc de blancs, 2014
143.- par personne