



Caviar

Served with blinis and condiments (S) (D)

IMPERIAL BAERI CAVIAR OF SOLOGNE

30G *205* / 50G *275* / 100G *440*

IMPERIAL OSCIETRA CAVIAR OF SOLOGNE

30G *265* / 50G *335* / 100G *610*

BELUGA

30G *425* / 50G *750* / 100G *1400*

Smoked Salmon

Served with crepes and condiments (S) (D)

NORWEGIAN SMOKED SALMON *58*

SMOKED SALMON HEART AND DILL *63*

Raw

SLICED AVOCADO WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND LEMON (VG) *15*

GILLARDEAU OYSTERS NR5 (SF) (GF) *18 per piece*

SELECTION OF TARAMAS (S) (SF) (D) *40*

CLASSIC, TRUFFLE, TOBIKO AND SEA URCHIN SERVED WITH BLINIS

TUNA TATAKI, VIERGE SAUCE WITH CRISPY POTATO & LEEKS (S) (D) *52*

**SMOKED WAGYU BEEF CARPACCIO WITH PICKLED RADISH
AND CRISPY POTATO (D) (GF) *61***

**GAMBERO ROSSO CARPACCIO WITH PINK PEPPERCORN
AND LEMON ZEST (SF) (GF) *69***



Maki & Rolls

HAND ROLL SALMON TARTAR & SPICY MAYONNAISE (SF) 28

SELECTION OF CRISPY RICE (SF) 31

HAND ROLL TUNA & TRUFFLE (SF) 32

BLUE FIN TUNA PRAWN TEMPURA AND AVOCADO (SF) 48

KING CRAB, GREEN APPLE AND CAVIAR MAKI (SF) 58

Cold Starters and Salads

TOMATO SALAD (VG) 31

HERITAGE TOMATO, PEACH, BASIL & MAISON REVKA DRESSING

QUINOA, BABY SPINACH, YOGURT, PAPRIKA, CARAMELIZED PECAN NUTS & MANGO (N) (D) 35

CREVETTES SALAD (SF) 40

LETTUCE HEARTS, STEAMED SHRIMPS, MIXED RADISHES, AVOCADO AND CORIANDER

BURRATA TO SHARE

CLASSIC (V) 59 OR TRUFFLE 81 OR BOTTARGA (D)(GF)(S) 76

LOBSTER OLIVIER (SF) (D) (GF) 72

BLUE LOBSTER, GRENAILLE POTATO, CELERY, EDAMAME, DILL, MAYONNAISE

Hot Starters

FRIED CALAMARI WITH HOMEMADE TARTAR SAUCE (S) (D) 35

ROSTI POTATO WITH CREAM CHEESE AND CAVIAR (D) (S) 42

MOZZARELLA STICKS WITH CAVIAR (D) (S) 45

TRUFFLE PIZZETTA (D) (V) 58

SALT BAKED POTATO WITH CREME FRAICHE AND CAVIAR (D) (S)

BAERI 165 OSCIETRA 205 BELUGA 365



Main Courses

GRILLED CHICKEN SHASHLIK AND TRUFFLE JUS (D) 60
SOURDOUGH, TRUFFLE BUTTER, SPINACH AND TRUFFLE JUS

GRILLED LAMB CHOPS, EGGPLANT CAPONATA & DIABLE JUS (GF) 72

SEA BASS WITH ZUCCHINI CARPACCIO AND CAVIAR BUTTER (D) (S) 72

HOMEMADE EGG LINGUINE (D)
CAVIAR 122 (S) (D) BOTTARGA (S) (D) 89

BLACK ANGUS TENDERLOIN WITH PEPPERCORN JUS AND REVKA BUTTER (D) (GF) 122

To Share

GRILLED CARABINEROS (SF) 65

WAGYU STRIPLOIN, CHIMICHURRI SAUCE & VEL JUS (D) (GF) 185

WHOLE GRILLED SEA BASS MEDITERRANEAN SAUCE *for 4* (SF) (D) 255

DOVER SOLE *for 2* (D) (SF) 270
MEUNIERE SAUCE & CAVIAR

GRILLED DOVER SOLE *for 4* (D) (SF) 330

WAGYU TOMAHAWK WITH BÉARNAISE SAUCE (D) (GF) 495

Side Dishes

GREEN MIX SALAD (GF) (V) 15

GRILLED ZUCCHINI MARINATED (GF) (V) 18

MASHED POTATO (D) (GF) (V)
CLASSIC 19 OR TRUFFLE 26

FRENCH FRIES (GF) (V)
CLASSIC 21 OR TRUFFLE 28



Pavlovas & Desserts

CHOCOLATE & HAZELNUT (D) (N) (V) 32

HAZELNUT ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE, MILK CHOCOLATE CHANTILLY

EXOTIC FRUITS (GF) (D) (V) 35

MANGO & PASSION FRUIT SORBET, LIME ZEST, VANILLA CHANTILLY

CHOUQUETTES (D) (V) 55

VANILLA LIGHT CREAM AND CHOCOLATE SAUCE

GIANT RED BERRIES (GF) (D) (V) 65

RASPBERRY SORBET, BERRIES, MASCARPONE CHANTILLY

LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI RIGOLATTO - MUN - BEAU COCO - GIRAFE - MONSIEUR BLEU - APICIUS - LA SUITE - LOUIE -
PERRUCHE - IL BAMBINI CLUB - LE PIAF - BONNIE - MONDAINE - DAR MIMA - LAURENT - MAXIM'S - BARONNE