

## CAVIAR FANTASY

« Chef Mauro Colagreco's Oscietra Selection »

### 4 courses

Menu (excluding drinks) | 195

Laurent-Perrier champagne pairing | 75

### Aperitif

*Champagne Laurent-Perrier « La Cuvée » blanc*

---

### Brown crab

Almonds and marigold

*Champagne Laurent-Perrier « Blanc de Blancs » Brut Nature*

---

### New potato ragout

Oyster emulsion, spring onion oil, citrus

*Champagne Laurent-Perrier Brut Millesimé 2018*

---

### Catch of the day

Mini zucchini stuffed with fennel, olives, and basil, iodized braising juices

*Champagne Laurent-Perrier « Grand Siècle » Itération n°27*

---

### Var cucumber

Grasse Gin jelly, fermented milk ice cream, dill oil

*Champagne Laurent-Perrier « Ultra Brut »*

