

## CAVIAR FANTASY

« Chef Mauro Colagrecó's Oscietra Selection »

### 4 courses

Menu (excluding drinks) | 195

Laurent-Perrier Champagne pairing | 75

### Aperitif

*Champagne Laurent-Perrier « La Cuvée » Blanc*

---

### Red Gamberoni Crudo

Roasted hazelnut milk, dill flower & marigold, citrus powder

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

---

### Brown Crab Ravioli

Bergamot sauce, ginger emulsion

*Champagne Laurent-Perrier Millésimé 2018*

---

### Small-boat catch

Pil-pil with brown butter and briny notes

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

---

### Var cucumber

Grasse Gin jelly, fermented milk ice cream, dill oil

*Champagne Laurent-Perrier « Ultra Brut »*

