



Chef - Romain Fornell

Bienvenue chez Prunier,

Maison de caviars depuis 1924.

Le caviar Prunier a la spécialité d'être 100% français, produit et assemblé dans une manufacture d'Aquitaine dans la tradition et le respect de l'esturgeon.

Notre restaurant, classé aux Monuments Historiques, est un rendez-vous parisien depuis la Belle-Epoque. Le décor témoigne de l'histoire de la maison et de ses grandes figures ; Alfred Prunier, Yves Saint-Laurent et Pierre Bergé.

Prunier.

Caviar, patrimoine, produit, passion, partage.

LES CAVIARS

Accompagnés de leur corbeille de toasts, blinis et brioches maison.

BAERI PRUNIER

Tradition

30 gr.....	80 €
50 gr.....	140 €
125 gr.....	380 €
250 gr.....	760 €

Saint-James

30 gr.....	110 €
50 gr.....	180 €
125 gr.....	500 €
250 gr.....	1000 €

OSCIÈTRE PRUNIER

Classique

30 gr.....	90 €
50 gr.....	150 €
125 gr.....	400 €
250 gr.....	800 €

Supérieur

30 gr.....	130 €
50 gr.....	220 €
125 gr.....	550 €
250 gr.....	1100 €

CAVIAR HOUSE

Kaluga

30 gr.....	300 €
50 gr.....	500 €
125 gr.....	1250 €
250 gr.....	2500 €

Beluga

30 gr.....	600 €
50 gr.....	1000 €
125 gr.....	2500 €
250 gr.....	5000 €

LES PRODUITS DE LA MER

Poutargue cire d'abeille	34 €
Gravlax de saumon mariné à l'aneth	36 €
Oeufs de truite fumée	32 €
Oeufs de saumon sauvage	38 €

LES TARAMAS

Tarama blanc	14 €	Tarama à la poutargue	22 €
Tarama au crabe	20 €	Tarama à la truffe d'été	24 €

SPÉCIALITÉS

Avocat entier, filet de citron	19 €
Coeur de laitue avocat	23 €
Pizzeta saumon	24 €
Tartare de daurade au yuzu	32 €
Nuggets de lotte, sauce tartare	32 €
Tarte fine King Crab avocat	35 €
Salpicon de homard, crevettes roses	54 €
Toast de caviar façon Jondal	58 €
Coeur de laitue King Crab	44 €
Carabineros de Méditerranée	68 €
Palourdes, beurre blanc au caviar	88 €
Wagyu steak tartare	38 €
Assiette de jambon Bellota Joselito 36 mois	38 €

LES HUÎTRES

De Bretagne, Atlantique

À l'unité

L'Etoile d'Or n°3

Huître au naturel, sauce mignonnette	5,80 €
Huître préparée minute, sauce piment doux	6,80 €
Huître préparée minute, sauce citronnée	6,80 €
Huître préparée minute, sauce ponzu d'agrumes & oeufs de truite	6,80 €

LES POISSONS FUMÉS

Servis avec blini maison, crème et citron.

Saumon norvégien	32 €
Saumon écossais	34 €

NOTRE POMME DE TERRE PRUNIER

	30 gr	50 gr	80 gr
<i>Oeufs de saumon</i>	40€	55€	70€
<i>Osciètre Classique</i>	95€	155€	250€
<i>Baeri Tradition</i>	116€	190€	300€
<i>Osciètre supérieur</i>	150€	250€	400€

LES OEUFS

Oeufs brouillés au saumon	22€
Oeufs brouillés à la poutargue	32€
Oeufs brouillés à la truffe	38€
Oeufs brouillés au caviar	58€
L'iconique Oeuf <i>Christian Dior</i>	62€

LES PÂTES

Spaghettis aux oeufs de saumon sauvage	36€
Spaghettis fins à la poutargue	40€
Spaghettis fins aux langoustines & estragon	45€
Rigatonis à la truffe	48€
Spaghettis fins au caviar	84€

LES POISSONS GRILLÉS

Nos poissons s'accompagnent au choix de : légumes vapeur, purée Robuchon, salade verte.

Aiguillettes de daurade au beurre blanc	36€
Steak de thon grillé, sauce au poivre	38€
Bar de ligne grillé (2 pers.)	140€

Nos poissons peuvent être servis avec citron & filet d'huile d'olive.

NOS DESSERTS

Toutes nos glaces et sorbets sont maison.

Sundae caramel cacahuètes	15 €
Liégeois café	15 €
Assiette de fruits rafraîchis	17 €
Pêche Melba	18 €
Pistache de Sicile, sabayon chocolat maison	18 €
Ananas givré (2 pers.)	30 €





Prix nets TTC, service inclus. Le cahier des allergènes est disponible auprès de nos équipes. Viande d'origine Union européenne.
Nos spécialités utilisent le caviar Oscietre Classique de la maison Prunier.

