

Chef - Romain Fornell

Bienvenue chez Prunier,
Maison de caviar depuis 1924.
Le caviar Prunier a la particularité d'être 100 % français, produit et assemblé dans une manufacture d'Aquitaine dans le respect des traditions et de l'esturgeon.

Notre restaurant, classé aux Monuments Historiques, est un rendez-vous parisien depuis la Belle-Époque.
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.

MAISON PRUNIER

LES CAVIARS

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

BAERI PRUNIER

Tradition

30 gr	**120 €**
50 gr	**190 €**
125 gr	**550 €**
250 gr	**1 100 €**

Saint-James

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

OSCIÈTRE PRUNIER

Classique

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

Supérieur

30 gr	**140 €**
50 gr	**230 €**
125 gr	**590 €**
250 gr	**1 180 €**

CAVIAR HOUSE

Beluga

30 gr	**600 €**
50 gr	**1 000 €**
125 gr	**2 500 €**
250 gr	**5 000 €**

NOTRE POMME DE TERRE PRUNIER

	30 gr	50 gr	80 gr
Œufs de saumon	**40 €**	**55 €**	**70 €**
Oscietre Classique	**100 €**	**160 €**	**260 €**
Baeri Tradition	**116 €**	**190 €**	**300 €**
Oscietre Supérieur	**150 €**	**250 €**	**400 €**

Prix nets TTC, service inclus. Le cahier des allergènes est disponible auprès de nos équipes. Viandes d'origine Union européenne.
Nos spécialités sont préparées avec le caviar Osciètre Classique de la maison Prunier.

FRUITS DE MER & CRUSTACÉS

Mayonnaise maison

Plateau PRUNIER

6 huîtres,
crevettes roses,
langoustines,
bulots

70 €

Plateau ROYAL

12 huîtres,
crevettes roses,
langoustines, bulots,
homard entier

190 € / *2 pers.*

Bulots (250 gr)	**18 €**	Langoustines (250 gr)	**42 €**
Bouquet de crevettes roses	**20 €**	Demi-homard	**65 €**

LES HUÎTRES

À l'unité - KYS de Bretagne, Atlantique.	*L'Étoile d'Or n°3*
Huître au naturel, sauce mignonnette	**6,50 €**
Huître préparée minute, sauce aji amarillo ou sauce citronnée	**7,50 €**
Huître préparée minute, sauce ponzu d'agrumes & œufs de truite	**7,50 €**
Huître préparée minute au caviar	**30 €**

LES TARAMAS

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

LES SAUMONS

Saumon norvégien *Servi avec blinis maison, crème et citron*	**32 €**	Saumon gravlax	**36 €**



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

LES ENTRÉES

Sup. Caviar + 30 €

Salade de haricots verts, champignons de Paris	**17 €**
Salade d'endives, roquefort et noix	**18 €**
Avocat entier, filet de citron	**19 €**
Soupe à l'oignon feuilletée, comté affiné	**19 €**
Pizzetta saumon	**26 €**
Salade de pommes de terre tièdes, ventrèche de thon	**27 €**
Bikini – Croque avocat et saumon	**28 €**
6 gros escargots de Bourgogne au beurre persillé	**28 €**
Tartare de daurade au yuzu	**32 €**
Tarte fine au tourteau et avocat	**35 €**
Vichyssoise glacée, caviar Prunier	**38 €**
Carpaccio de gambas, hommage à El Bulli	**38 €**
Terrine de foie gras de la maison Lapérouse	**43 €**
Jambon Pata Negra de la maison Da Rosa	**44 €**
Toast de caviar façon Jondal	**58 €**
Palourdes, beurre blanc au caviar	**88 €**

LES SALADES

Cœur de laitue, avocat	**18 €**
Salade sucrine, paillard de poulet, parmesan	**26 €**
Salade Caesar aux crevettes	**28 €**
Cœur de laitue King Crab	**57 €**

LES OEUFS

Oeufs brouillés au saumon	**22 €**
Oeufs coque au caviar	**30 €**
Oeufs brouillés au caviar	**58 €**
Oeufs brouillés à la poutargue	**32 €**
Oeufs brouillés à la truffe	**38 €**
L'iconique Oeuf *Christian Dior*	**65 €**



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

LES PLATS

Les poissons

Filet de bar, sauce vierge	34 €
Saumon à l'unilatérale	36 €
Aiguillettes de daurade au beurre blanc	36 €
Filet O' Fish	38 €
Steak de thon grillé, sauce au poivre	39 €
Filet O' Caviar	90 €
Bar de ligne grillé (2 pers.)	140 €
Sole grillée ou meunière (1 kg)	190 €
Turbot entier (1,2 kg)	216 €

Les viandes

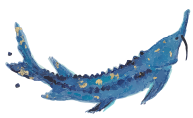
Tartare de bœuf classique (classique ou aller / retour), frites, salade	28 €
Cheeseburger, frites, salade	36 €
Suprême de volaille aux morilles	38 €
Châteaubriand, sauce au poivre	68 €

LES PÂTES & RIZ

Linguine aux palourdes	35 €
Spaghetti aux œufs de saumon sauvage	36 €
Risotto au jambon Pata Negra	44 €
Spaghetti aux langoustines & estragon	45 €
Rigatoni à la truffe	48 €
Rigatoni au caviar	125 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

Purée maison au beurre	9 €
Haricots verts en persillade	9 €
Riz Pilaf	9 €
Pommes allumettes en buisson	9 €
Salade de sucrine	9 €
Purée à la truffe	34 €



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

NOS DESSERTS

Mousse au chocolat Prunier	**16 €**
L'Ananas - Carpaccio et compotée d'ananas, sorbet passion	**16 €**
Crêpes Suzette	**22 €**
Assiette de fruits rafraîchis	**22 €**

Nos coupes glacées Prunier

Sundae caramel cacahuètes	**15 €**
Pistache de Sicile, sabayon chocolat maison	**18 €**
Sorbet citron, caviar	**48 €**

Nos gâteaux du jour — 18 €

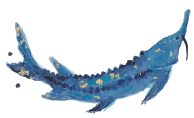
Préparés chaque matin par notre pâtissier

Notre sélection de glaces et sorbets de la maison Berthillon — 18 €

Glaces - Vanille, Café, Caramel beurre salé, Pistache
Sorbets - Poire, Citron, Chocolat, Coco, Framboise

Fruits givrés Fruttini *(au choix)*

Citron	**25 €**	Mangue	**29 €**
Passion	**28 €**	Coco	**29 €**



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

Nous vous invitons à découvrir nos autres maisons historiques:

Restaurant Lapérouse
Maison de Plaisirs depuis 1766
51 quai des Grands Augustins
75006, Paris

Lafayette's Restaurant
Hôtel Particulier depuis 1728
8 rue d'Anjou
75008, Paris

L'Auberge Bressane
Maison de Tradition depuis 1946
16 avenue de La Motte-Picquet
75007, Paris

Lucas Carton
Maison de Gastronomie depuis 1839
9 place de la Madeleine
75008, Paris