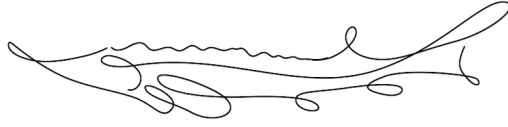




PRUNIER
PARIS



CAVIAR SÉLECTION

Caviar Prunier Saint-James 30gr 120.

Arômes longs en bouche, caractère iodé, notes de truffe
Long-lasting flavours, iodized, truffle notes

Grains moyens | origine France
Medium grain | origin France

Caviar Prunier Oscière Supérieur 30gr 160.

Douceur unique, texture crémeuse, belle persistance, légèrement iodé
Subtle, creamy texture, persistent, hint of sea saltiness

Grains moyens | couleur brun-gris clair | origine France
Medium grains | light brown-grey colour | origin France

Caviar Prunier Oscière Héritage 30gr 260.

Texture crémeuse, fondant en bouche, arômes délicats et complexes
Creamy texture, melting in the mouth, delicate and aromatic complexity

Gros grains | couleur brun-doré | origine France
Large grain | golden-brown colour | origin France

Servi avec des pommes de terre rattes tièdes, blinis GRTA et condiments
Served with warm ratte potatoes, GRTA blinis and dressings

L'ACCORD
VODKA

Belvedere 10 le shot de 4cl | *shot of 4cl* 50.

Bouteille en édition limitée
Limited edition bottle

Bouche : texture crémeuse, douceur miellée, notes de caramel et de café vert.
Finale : élégante et douce, notes de praline noisettée et de cacao noir.
Palate: creamy texture, honeyed sweetness, notes of caramel and green coffee.
Finish: elegant and smooth, hints of hazelnut praline and dark cocoa.

L'ACCORD
CHAMPAGNE

Ruinart Blanc de Blanc la bouteille de 75cl | *bottle of 75cl* 290.

Exclusivement élaboré à partir de chardonnay
Exclusively made from chardonnay

Bouche : arômes de fruits frais comme le cédrat, la poire et la pêche et notes florales et épicées de fleurs blanches, de gingembre et de baies roses.
Finale : fraîcheur aromatique d'agrumes mûrs et de fruits exotiques.
Palate: Fresh fruit aromas such as citron, pear, and peach, with floral and spicy notes of white flowers, ginger, and pink berries.
Finish: Aromatic freshness of ripe citrus and exotic fruits.

A PROPOS

ABOUT

Fondée en 1872 par Alfred Prunier, la Maison d'avant-garde est à l'origine du premier bar à huîtres et à champagne de Paris. C'est l'inventeur d'expériences gastronomiques modernes, centrées sur un univers dédié à « tout ce qui vient de la mer ».

En 1921, la Maison Prunier devient le premier producteur de caviar français et l'une des toutes premières fermes d'élevage d'esturgeons au monde, en Dordogne dès 1990.

Riche de plus de 150 ans d'expériences, Prunier est aujourd'hui la référence du caviar français d'exception et de son art de vivre gastronomique.

Founded in 1872 by Alfred Prunier, the avant-garde Maison pioneered the first oyster and champagne bar in Paris. It is the inventor of modern gastronomic experiences, focused on a universe dedicated to "everything from the sea."

In 1921, Maison Prunier became the first producer of French caviar and one of the very first sturgeon farming facilities in the world, established in Dordogne since 1990.

With over 150 years of experience, Prunier is now the reference for exceptional French caviar and its gastronomic lifestyle.