

# CAVIAR ULTREÏA



La Maison Ultrreia propose une sélection de caviars d'exception.  
*The Maison Ultrreia offers a selection of exceptional caviars.*

Seuls les caviars produits en élevage sont autorisés  
depuis que l'esturgeon est protégé.  
*Only caviar produced in farms have been authorized  
since the sturgeon is protected.*

Il existe 24 espèces et plus d'une centaine de fermes à travers le monde.  
L'Acipenser Baerii est un poisson originaire de Sibérie. Il faut attendre  
5 années avant que les femelles pondent leurs premiers oeufs.  
*There are 24 species and over one hundred farms around the world.  
Acipenser Baerii is a fish originally from Siberia. It is necessary to wait 5  
years before the females lay their first eggs.*

Le caviar Baerii est un caviar puissant,  
ses arômes sont gourmands et généreux. Ses notes iodées,  
sa salinité et sa longueur en bouche subliment les plats.  
*The caviar Baerii is a powerful caviar,  
its aromas are greedy and generous. Its iodized notes,  
its salinity and its length in the mouth sublimate the dishes.*

La Maison Ultrreia est basée à Paris,  
au numéro 8 de la célèbre Place Vendôme. Elle revisite les codes du  
luxe et du caviar à travers un univers envoûtant et une volonté  
d'allier la qualité ultime du produit et du Savoir-Faire français.  
*The Maison Ultrreia is based in Paris,  
at number 8 of the famous Place Vendôme. She revisits the codes of luxury  
and caviar through an enchanting universe and a desire to combine the  
ultimate quality of the product and the French Savoir-Faire*

Ultrreia est une marque moderne et dynamique qui est présente dans  
les Caraïbes depuis plus d'un an pour ravir vos papilles.  
*Ultrreia is a modern and dynamic brand that has been present in  
the Caribbean for over a year to delight your taste buds.*

Bon appétit !

## MENU CAVIAR

### Entrée / Starters :

- Nage d'asperges et crustacés,  
quenelle de caviar Baerii (10g)
- *Asparagus and crustaceans swimming soup,*  
*quenelle of caviar Baerii (10g)*
- Tartare de langouste à la feuille de citron, caviar Baerii (10g)
- *Lemon leaf lobster tartare , caviar Baerii (10g)*

### Plats / Main Courses :

- Filet d'esturgeon et clams au beurre blanc,  
fondue de fenouil, caviar Baerii (10g)
- Sturgeon filet and clams, white butter,  
fennel fondue, caviar Baerii (10g)
- Saint Jacques poelées, quenelle de caviar Baerii (10g),  
émulsion rhum coco gingembre
- Pan-fried scallops, quenelle of caviar Baerii (10g),  
rum coco and ginger émulsion

### Dessert :

- Parfait glacé orange sanguine grand marnier,  
caviar Baerii (10g), granité champagne framboise
- *Blood orange and grand marnier « parfait » ice-cream,*  
*caviar Baerii (10g), champagne granity and raspberry*

Une entrée - Un plat - Dessert 148 €  
Starters - Main Courses - Dessert 148 €