



Caviar Oscietre, Kaviari

*Caviar provenant de l'esturgeon
"Acipenser gueldenstaedtii".
Ses grains sont de belle taille, réguliers,
de couleur ambre. Saveurs subtiles
et marines. Belle longueur de noisette
d'une extrême finesse.*

pilgrim

PILGRIM

PELERIN

Prix net et service compris. Boisson non comprise.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Restaurant Pilgrim, 8 rue Nicolas Charlet, Paris 15ème. 19h30-21h00 du lundi au vendredi

Illustré par Elodie Bathiard

<https://www.pilgrimparis.com/>  [restaurantpilgrim](https://www.instagram.com/restaurantpilgrim)

Du latin *peregrinus* : étranger, celui qui est d'un autre pays.

Personne qui va visiter des hauts lieux de piété
dans un but essentiellement religieux.

MENU DÎNER

6 temps – 100€

Tartare de bœuf Normand, caviar d'aubergine,
oignons et pommes de terre frites

*

Chimaki de homard et ris de veau,
jus de homard

Avec le caviar Oscière (+25€)

*

Filet de sériole grillé au charbon de bois japonais,
rouleau de kama de sériole et marmelade de citron

*

Côte de veau rôtie, girolles poêlées,
potimarron frit en tempura

*

Sélection de fromage de chez Laurent Dubois (+18€)

*

Mochi glacé à la ricotta, feuille de sakura

*

Mont Blanc à la patate douce

ACCORD METS ET VINS

5 verres de 10cl – 70€

Lubéron blanc, Soulèu e Terraire,
Château Fontvert, 2019

12€

*

Chorey les Beaune, Les Beaumonts,
Jean-Claude Boisset, 2017

20€

*

Saké japonais,
Nihonshu, Shichida Junmaiginjo

19€

*

Châteauneuf-du-pape rouge,
Clos du Mont Olivet, 2007

25€

*

Saké japonais,
Luna, Orbia

16€