



FAMILY STYLE MENU

Art|Basel

FIRST COURSE

Ceviche de Sérieole sauvage, huile d'olive & citron

Hamachi ceviche with olive oil and lemon flavors

Terrine de foie gras Hudson Valley & chutney de saison

Hudson Valley duck foie gras, chutney & blond brioche

Tartare de thon Bagatelle, vinaigrette épicée

Bagatelle tuna tartare, spicy vinaigrette

10gr Caviar kristal +75

Pizza à la fior di latte & truffes de saison

Fior di latte pizza & seasonal truffles

MAIN COURSE

Plin au Castelmagno à la truffe de saison

Castelmagno Plin, seasonal truffle 4gr

White truffle from Alba +\$120 pp

Tian de légumes provençaux cuisinés au moment

Oven baked mediterranean vegetables

Côte de boeuf grillée, sauce au poivre

Black Angus ribeye, pepper sauce

Waygu Tomahawk +\$90 pp

Gambas grillées, tomates marinées au persil

Grilled prawns, parsley marinated tomatoes

DOUCEURS

Tropézienne à la vanille

Vanilla Tropézienne

Ananas rôtie aux épices douces, sirop cardamom et sorbet coco

Sweet spice roasted pineapple, cardamom sirup, coconut sorbet

Fruits frais de saison

Fresh seasonal fruits



" If you didn't post it, it didn't happen." @BagatelleMiami

Please advise your server of any special dietary requirements, including intolerances and allergies.