

ATSP
LaTable

CARTE PRINTEMPS 2024

À partager

Tarama nature	7,0 €
Tarama au corail d'oursin	7,0 €
Tarama au crabe	7,0 €
Tarama à la truffe noire	10 €
Tartare d'algues (wakame, dulce, laitue)	7,0 €
Rillettes maison de saumon fumé	10 €
Pimientos de Padròn	12 €

Apéritifs

Coupe de champagne Waris-Hubert Zéro Dosage	16,0 €
Kir HSP (Cassis, Fraise, Pêche de vigne)	9,0 €
Kir Royal (Cassis, Fraise, Pêche de vigne)	17,5 €
Moscow mule / Dark n Stormy / London mule	14,0 €
Negroni	14,0 €
Gin Tonic	14,0 €
Americano	13,0 €
Apérol Spritz / HSPritz	11,0 €
Hugo Spritz	14,0 €
Martini Blanc, Martini rouge	10,0 €
Bière artisanale en bouteille	8,5 €
Pastis Henri Bardouin	6,0 €
Ti-Punch	9,5 €
Thé glacé maison	7 €

Entrées froides

Saumon fumé bio d'Ecosse, crème fraîche d'Isigny, blini	19,5 €
Chair de crabe, mayonnaise maison	19,5 €
7 crevettes bio de Madagascar décortiquées, mayonnaise maison	20,5 €
Poutargue émincée, huile d'olive, citron	23,0 €
Tartare de thon, mayonnaise épicée, riz croustillant	21,5 €

Entrées chaudes

Asperges vertes, crème de petit poids, sabayon au beurre fumé	25,5 €
Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	19,5 €
Couteaux gratinés, beurre persillé et chapelure	18,5 €

Huîtres

	Par 6	Par 9	Par 12
Pleine mer N°3 du Cap-Ferret, Famille Douet	19,0 €	28,5 €	38,0 €
Spéciales N°2 d'Utah Beach, Normandie, Thierry Poget	26,0 €	39,0 €	52,0 €
Spéciales N°2 chaudes, champagne, crème, gingembre	28,0 €	42,0 €	56,0 €

Plats froids

Tartare de saumon, oignons frais et frits, aneth, baies roses, soja	26,5 €
Tataki de thon, sésame, soja, coriandre	28,5 €
Ceviche de maigre, piment, leche de tigre, coriandre, persil	26,5 €
Saumon fumé bio d'Ecosse, crème fraîche d'Isigny, blinis	29,5 €
Chair de crabe, mayonnaise maison	29,5 €

Plats chauds

Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	30,5 €
Pavé de saumon, sauce vierge printanière	29,5 €
Pavé de cabillaud, sauce champenoise	33,5 €
Filet de Saint-Pierre au citron confit, beurre au vin jaune, déclinaison d'asperges	59,0 €
Saint-Pierre entier à partager, beurre au vin jaune, déclinaison d'asperges	120 € /kg
Quasi de veau grillé, sauce morilles	38,5 €

Garnitures

une au choix en accompagnement de votre plat. (Hormis Saint Pierre)

Garniture supplémentaire 7,0 €
Légumes de saison glacés
Mousseline de pomme de terre
Ravioles d'artichauts, ricotta, bisque de homard
Coleslaw de chou rave, pomme verte, chips de pommes
Salade de pousses d'épinard, huile de curry, dattes, pois-chiche frits
Salade de mesclun, échalotes, ciboulette

Fromages

Assiette de fromages de la fromagerie La Fontaine	18,5 €
---	--------

Dessert

Moelleux au chocolat, lait de coco, chocolat blanc, fève de tonka	11,5 €
Panacotta à la vanille de Madagascar, mangue, passion	10,5 €
Cerises à l'eau de vie et au kirsch	10,5 €
Tiramisu maison	9,5 €
Tarte citron basilic meringuée, sorbet oseille	13,5 €
Glaces et sorbets maison	4,5 €/boule

Prix nets en euros.

Merci de nous faire part de toutes allergies.

Service compris