

*La Table*

**CARTE AUTOMNE 2022**

## À partager

Tarama nature	5.5 €
Tarama à l'oursin	5.5 €
Tarama au crabe	5.5 €
Tarama à la truffe	9 €
Tartare d'algues	5.5 €
Rillettes maison de saumon fumé	9 €
Pimientos de Padròn	8 €
Éperlans frits, sauce tartare maison	11 €

## Apéritifs

Coupe de champagne Waris-Hubert Zéro Dosage	14 €
Kir HSP (Cassis, Fraise, Pêche de vigne)	9 €
Kir Royal (Cassis, Fraise, Pêche de vigne)	15,5 €
Moscow mule / Dark n Stormy / London mule	13 €
HSP fever	13 €
Gin Tonic	13 €
Americano	13 €
Apérol Spritz / HSPritz	10,5 €
Bière artisanale en bouteille	8 €
Pastis Henri Bardouin	5 €
Ti-Punch	8,5 €
Thé glacé maison	5,5 €

## Les entrées

### Entrées froides

Saumon fumé bio d'Ecosse, crème fraîche d'Isigny, blini	18,5 €
Chair de tourteau, mayonnaise maison	18,5 €
7 crevettes bio de Madagascar décortiquées, mayonnaise maison	18,5 €
Poutargue émincée, huile d'olive, citron	21,0 €
Tiradito du moment	17,5 €
Carpaccio de Saint-Jacques, huile de noisette, champignons effilés	22,5 €
Mi-cuit de foie Gras de canard « maison », chutney du moment, pain brioché	26,5 €

### Entrées chaudes

Velouté du moment	15,5 €
Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	18,5 €

### Huîtres

	Par 6	Par 9	Par 12
Pleine mer N°3 du Cap-Ferret, Famille Douet	17,0 €	24,5 €	32,0 €
Spéciales N°2 d'Utah Beach, Normandie, Thierry Poget	21,5 €	31,0 €	40,0 €
Spéciales N°2 chaudes, champagne, crème, gingembre	27,5 €	39,0 €	48,0 €

### Caviar

Caviar du fleuve Amour, Sélection HSP	30 g	50 g	100 g
<i>Schrencki Dauricus</i>	78 €	130 €	260 €
Accompagnement : 2 blinis, pommes de terre et crème fraîche d'Isigny (AOP)			10 €
Le Philtre, Vodka	4cl : 15 €		16cl : 50 €
Stolichnaya, Vodka	4cl : 12 €		16cl : 40 €

Prix nets en euros.

Merci de nous faire part de toutes allergies.

Service compris

## Les plats

### Plats froids

Tartare de saumon, oignons frais et frits, aneth, baies roses, soja	24,5 €
Tataki de thon, sésame, soja, coriandre	26,5 €
Ceviche de maigre, piment, leche de tigre, coriandre, persil	24,5 €
10 crevettes bio de Madagascar décortiquées, mayonnaise maison	27,5 €
Saumon fumé bio d'Ecosse, crème fraîche d'Isigny, blinis	27,5 €
Chair de tourteau, mayonnaise maison	27,5 €

### Plats chauds

Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette, wok de légumes	28,5 €
Pavé de saumon, sabayon à l'oseille, millefeuille de pommes de terre	27,5 €
Pavé de maigre, beurre acidulé aux algues, poireaux à la flamme	29,5 €
Saint-Jacques snackées, gnocchis, purée de champignons émulsion des bardes au vin jaune	38,0 €

### Viande

Filet de bœuf croustillant, jus à la truffe, jeune pousse, mousseline	38,0 €
---	--------

### Fromage

Assiette de fromages de la fromagerie La Fontaine	16,5 €
---	--------