



CARTE HIVER 2023

À partager

Tarama nature	6.5 €
Tarama au corail d'oursin	6.5 €
Tarama au crabe	6.5 €
Tarama à la truffe noire	9.5 €
Tartare d'algues (wakame, dulce, laitue)	6.5 €
Rillettes maison de saumon fumé	9.5 €
Pimientos de Padròn	9 €
Éperlans frits, sauce tartare maison	11 €

Apéritifs

Coupe de champagne Waris-Hubert Zéro Dosage	16 €
Kir HSP (Cassis, Fraise, Pêche de vigne)	9 €
Kir Royal (Cassis, Fraise, Pêche de vigne)	17,5 €
Moscow mule / Dark n Stormy / London mule	14 €
Negroni	14 €
Gin Tonic	14 €
Americano	13 €
Apérol Spritz / HSPritz	11 €
Martini Blanc, Martini rouge	10 €
Bière artisanale en bouteille	8.5 €
Pastis Henri Bardouin	6 €
Ti-Punch	9,5 €
Thé glacé maison	6,5 €

Les entrées

Entrées froides

Saumon fumé bio d'Ecosse, crème fraîche d'Isigny, blini	19,5 €
Chair de tourteau, mayonnaise maison	19,5 €
7 crevettes bio de Madagascar décortiquées, mayonnaise maison	19,5 €
Poutargue émincée, huile d'olive, citron	22,0 €
Tiradito du moment	18,5 €
Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette passion	22,5 €

Entrées chaudes

Velouté du moment	15,5 €
Ravioles de langoustines, crème de foie gras	28,5 €
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	18,0 €	27,0 €	36,0 €
Spéciales N°2 d'Utah Beach, Normandie, Thierry Poget	22,0 €	33,0 €	44,0 €
Spéciales N°2 chaudes, champagne, crème, gingembre	26,0 €	39,0 €	52,0 €

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	25,5 €
Tataki de thon, sésame, soja, coriandre	27,5 €
Ceviche de maigre, piment, leche de tigre, coriandre, persil	25,5 €
10 crevettes bio de Madagascar décortiquées, mayonnaise maison	28,5 €
Saumon fumé bio d'Ecosse, crème fraîche d'Isigny, blinis	28,5 €
Chair de tourteau, mayonnaise maison	28,5 €

Plats chauds

Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette, wok de légumes	28,5 €
Cœur de saumon basse température, nori, sabayon à l'orange sanguine, pressé de patates douces, oignons et fenouils confits	31,5 €
Pavé de Cabillaud, fumet de poisson crémé, embeurré de choux à l'anguille fumée	29,5 €
Saint-Jacques snackées, jus de volaille, polenta, pleurotes	38,0 €

Viande

Supreme de volaille, jus de volaille, mousseline de céleri, choux de Bruxelles	32,0 €
--	--------

Fromage

Assiette de fromages de la fromagerie La Fontaine	17,5 €
---	--------

Dessert

Moelleux au chocolat, lait de coco, chocolat blanc, fève de tonka	11,5 €
Pannacotta à la vanille de Madagascar, mangue, passion	10,5 €
Cerises à l'eau de vie et au kirsch	10,5 €
Tiramisu maison	9,5 €
Chou praliné pécan	12,5 €
Glaces et sorbets maison	4,5 €/boul