

A 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 de saumon fumé maison	9 €
Pimientos de padròn	8 €

Apéritif

Coupe de champagne Waris-Hubert Zéro Dosage	14 €
Kir HSP (Cassis, Fraise, Pêche de vigne)	8,5 €
Kir Royal (Cassis, Fraise, Pêche de vigne)	15,5 €
Moscow mule / Dark n Stormy	12 €
HSP fever	12 €
Gin Tonic	12 €
Americano	12 €
Aperol Spritz	9,5 €
Bière Artisanale en bouteille	7,5 €
Bière Artisanale à la pression	6 €
Pastis Henri Bardouin	5 €
Ti Punch	8,5 €
Thé Glacé Maison	5,5 €

Merci de nous faire part de toutes allergies

Prix net en euros

Service compris

HSP
La Table

Les Entrées

Entrées froides

Saumon fumé bio d'Ecosse, crème fraîche d'Isigny, blini	17,5 €
Chair de tourteau, mayonnaise maison	16,5 €
7 crevettes bio de Madagascar décortiquées, mayonnaise maison	16,5 €
Poutargue émincée, huile d'olive, citron	21,0 €
Tiradito du moment	16,5 €

Entrées chaudes

Accras de cabillaud, mayonnaise au piment végétarien, crudités	14,5 €
Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	16,5 €
Couteaux en persillade	16,5 €

Huitres

	Par 6	Par 9	Par 12
Huitres N°3 « Pleine mer » en direct du Cap Ferret	16,5 €	23,5 €	31,0 €
Huitres N°2 « Spéciales » en direct de Marennes-Oléron	20,0 €	28,5 €	38,0 €
Huitres N°2 chaudes, champagne, crème, gingembre	26,5 €	38,0 €	45,0 €

Prix net en euros

Merci de nous faire part de toutes allergies

Service compris


La Table

Les Plats

Plats Froids

Tartare de saumon, oignons frais et frits, aneth, baies roses, soja	23,5 €
Tataki de thon, sésame, soja, coriandre	25,5 €
Ceviche de cabillaud, piment, leche de tigre, coriandre, persil	23,5 €
10 crevettes bio de Madagascar décortiquées, mayonnaise maison	26,5 €
Saumon fumé bio d'Ecosse, crème fraîche d'Isigny, blinis	26,5 €
Chair de tourteau, mayonnaise maison	26,5 €

Plats Chauds

Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette, wok de légumes	26,5 €
Pavé de saumon, sabayon à l'estragon, asperges crues et cuites	31,5 €
Pavé de cabillaud, vierge printanière, chou pointu braisé, mousseline	27,5 €
Saint-Jacques snackées, déclinaison d'artichauts, marinière de coquillages	38,0 €

Viande

Côte de veau, crème de champignons, asperges, mousseline	34,5 €
--	--------

Fromage

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

Merci de nous faire part de toutes allergies

Prix net en euros

Service compris

The logo consists of a stylized, handwritten signature in blue ink that reads 'La Table'. The signature is fluid and cursive, with the letters 'L', 'T', and 'P' being particularly prominent and interconnected.