

*ATS*  
*LaTable*

CARTE AUTOMNE 2024

## À partager

Tarama nature	8,5 €
Tarama au corail d'oursin	8,5 €
Tarama au crabe	8,5 €
Tarama à la truffe noire	11 €
Tartare d'algues (wakame, dulce, laitue)	8,5 €
Rillettes maison de saumon fumé	11 €
Éperlans frits, sauce tartare maison	12 €

## Apéritifs

Coupe de champagne Waris-Hubert Zéro Dosage	16,0 €
Kir HSP (Cassis, Fraise, Pêche de vigne)	9,5 €
Kir Royal (Cassis, Fraise, Pêche de vigne)	17,5 €
Moscow mule / Dark n Stormy / London mule	15,0 €
Negroni	15,0 €
Gin Tonic	15,0 €
Americano	14,0 €
Apérol Spritz / HSPritz	12,0 €
Hugo Spritz	15,0 €
Martini Blanc, Martini rouge	10,0 €
Bière artisanale en bouteille	8,5 €
Pastis Henri Bardouin	6,0 €
Ti-Punch	10,5 €
Thé glacé maison	8,0 €

## Entrées froides

Saumon fumé bio d'Ecosse, crème fraîche d'Isigny, blini	21,5 €
Chair de crabe, mayonnaise maison	21,5 €
7 crevettes bio de Madagascar décortiquées, mayonnaise maison	22,5 €
Poutargue émincée, huile d'olive, citron	24,5 €
Tiradito du moment	22,5 €

## Entrées chaudes

Velouté de potimarron, champignons de Paris et noisettes	16,5 €
Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	21,5 €

## Huîtres

	Par 6	Par 9	Par 12
Fine de Claire N°3 de Marennes Oléron, Thierry Poget	21,0 €	31,5 €	42,0 €
Spéciales N°2 d'Utah Beach, Normandie, Thierry Poget	28,0 €	42,0 €	56,0 €
Spéciales N°2 chaudes, champagne, crème, gingembre	30,0 €	45,0 €	60,0 €

## Plats froids

Tartare de saumon, oignons frais et frits, aneth, baies roses, soja	29,5 €
Tataki de thon, sésame, soja, coriandre	31,5 €
Ceviche de maigre, piment, leche de tigre, coriandre, persil	29,5 €
Saumon fumé bio d'Ecosse, crème fraîche d'Isigny, blinis	32,5 €
Chair de crabe, mayonnaise maison	32,5 €
Tataki de filet de bœuf, sésame, soja, coriandre	39,5 €

## Plats chauds

Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	33,5 €
Pavé de saumon, sabayon à l'oseille	32,5 €
Pavé de cabillaud, beurre monté carottes et oranges	35,5 €

## Garnitures

 une au choix en accompagnement de votre plat.

Garniture supplémentaire 8,0 €

Légumes de saison glacés

Mousseline de pomme de terre

Chou-Fleur rôti, sumac, tahini, yaourt grec

Salade de fenouil, orange et dattes fraîches

Salade de champignons de Paris, noisettes torréfiées, échalotte, ciboulette

Salade de mesclun, échalotes, ciboulette

## Fromages

Assiette de fromages de la fromagerie La Fontaine	19,5 €
---	--------

## Dessert

Moelleux au chocolat, lait de coco, chocolat blanc, fève de tonka	13,5 €
Panacotta à la vanille de Madagascar, mangue, passion	11,5 €
Cerises à l'eau de vie et au kirsch	11,5 €
Tiramisu maison	10,5 €
Tarte à la figue, crème de mascarpone à la vanille	14,5 €
Glaces et sorbets maison	5 €/boule

Prix nets en euros.

Merci de nous faire part de toutes allergies.

Service compris