



CARTE ÉTÉ 2026

À Partager avec un Verre

Tarama Nature (Œufs de Cabillaud Fumés - Pain - Huile - Jus de Citron)	8,5
Œufs de Saumons – Blini – Crème Fraiche	18
Tarama au Corail d'Oursin	8,5
Tarama au Crabe	8,5
Tarama à la Truffe d'Été	11
Tartare d'Algues (Wakame, Dulce, Laitue de Mer)	8,5
Rillettes Maison de Saumon Fumé	11
Éperlans Frits - Sauce Tartare Maison	12
Pimientos de Padrón	12

Apéritifs

Coupe de Champagne Waris-Hubert - Blanc de Noirs - Zéro Dosage	16
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
Negroni / Americano	15
Gin Tonic / Whisky Coca / Vodka Orange	15
Martini Blanc / Martini Rouge	10
Apérol Spritz / Campari Spritz / HSPritz (Citron - Yuzu)	12
Hugo Spritz (St Germain - Liqueur de Fleur de Sureau)	15
Bière Artisanale en Bouteille (33 cl)	8,5
Double Ricard	8
Pastis Henri Bardouin	6
Ti-Punch	10

Entrées Froides

Saumon Fumé Bio d'Irlande - Crème Fraiche d'Isigny - Blini	21,5
Chair de Crabe Bleu de Méditerranée - Mayonnaise Maison	21,5
7 Grosses Crevettes Décortiquées - Mayonnaise Maison	22,5
Poutargue Émincée - Huile d'Olive - Citron	24,5
Tartare de Crevettes – Noix de Cajou - Condiment Citron – Bisque Thaï	24,5
Gaspacho de Tomates – Tomates Cerises – Cerises	21,5

Entrées Chaudes

Moules – Girolles – Emulsion Champio-iodées	24,5
Croquette de Haddock – Patate Douce – Mayo Epicé – Salade de Choux Rouge	21,5
Poulpe Frit - Yaourt Grec Acidulé - Piment d'Espelette	22,5
Éperlans Frits - Sauce Tartare Maison	12
Pimientos de Padrón	12

Huîtres Creuses Élevées et Affinées par Thierry Poget

	<u>Par 6</u>	<u>Par 9</u>	<u>Par 12</u>
Fines de Claire N°3 du Galon d'Or, Charente-Maritime	21	31,5	42
Spéciales N°2 d'Utah Beach, Normandie	28	42	56
Huîtres Chaudes N°2 - Champagne - Crème - Gingembre	30	45	60

Plats Froids et sa Garniture

Tartare de Saumon - Oignons frais et frits - Aneth - Baies Roses - Soja	29,5
Tataki de Thon - Sésame - Soja - Coriandre	32,5
Tataki de Bœuf – Sésame – Soja – Coriandre	39,5
Ceviche de Maigre - Piment - Leche de Tigre - Coriandre - Persil	29,5
Saumon Fumé Bio d'Irlande - Crème Fraiche d'Isigny - Blinis	32,5
Chair de Crabe Bleu de Méditerranée - Mayonnaise Maison	32,5

Plats Chauds et sa Garniture

Poulpe Frit - Yaourt Grec Acidulé - Piment d'Espelette	33,5
Pavé de Saumon - Sabayon du Moment	32,5
Poisson du Moment – Emulsion Fumet Coco Citronelle	39,5

Une Garniture est Incluse et à Choisir Parmi :

* Ratatouille Provençale servie tiède	*
* Mousseline de Pomme de Terre	*
* Fenouil Braisé – Orange - Safran	*
* Salade de Légumes Crues – Huile d'Olive - Citron	*
* Salade de Tomates de Couleurs – Mousse de Burrata – Basilic	*
* Salade Mesclun	*
**	<u>Garniture supplémentaire</u> 8,00 € **

Fromages

Assiette de Fromages et Salade Mesclun	19,5
--	------

Desserts

Panna Cotta - Tiramisu - Moelleux au Chocolat - Trou Normand	(Demander la Carte)
--	---------------------