



CARTE PRINTEMPS 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 del Padrón	12 €

Apéritifs

Coupe de Champagne Waris-Hubert - Blanc de Noirs - 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 / Americano	15,0 €
Gin Tonic / Whisky Coca / Vodka Orange	15,0 €
Martini Blanc / Martini Rouge	10,0 €
Apérol Spritz / Campari Spritz / HSPritz (Citron - Yuzu)	12,0 €
Hugo Spritz (St Germain - Liqueur de Fleur de Sureau)	15,0 €
Bière Artisanale en Bouteille (33 cl)	8,5 €
Double Ricard	8,0 €
Pastis Henri Bardouin	6,0 €
Ti-Punch	10,5 €

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 Crevettes de Madagascar 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 €
Bouillon Froid de Petits Pois - Menthe - Haddock	21,5 €

Entrées Chaudes

Cuisses de Grenouilles en Persillades - Persil - Ail	21,5 €
Poulpe Frit - Yaourt Grec Acidulé - Piment d'Espelette	21,5 €
Éperlans Frits - Sauce Tartare Maison	12 €
Pimientos del 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	21,0 €	31,5 €	42,0 €
Spéciales N°2 d'Utah Beach, Normandie	28,0 €	42,0 €	56,0 €
Huîtres Chaudes N°2 - 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'Irlande - Crème Fraiche d'Isigny - Blinis	32,5 €
Chair de Crabe Bleu de Méditerranée - Mayonnaise Maison	32,5 €

Plats Chauds

Poulpe Frit - Yaourt Grec Acidulé - Piment d'Espelette	33,5 €
Pavé de Saumon - Sabayon du Moment	32,5 €
Paleron de Bœuf Braisé - Jus Réduit au Vin Rouge - Purée Maison – Salade	39,5 €
Pavé de Bar Sauvage – Beurre Blanc au Coques	39,5 €

Une Garniture est Incluse et à Choisir Parmi :

* Légumes de Saison Glacés (Petits Pois - Carottes – Haricots Vert - Oignons Nouveaux)*	
* Mousseline de Pomme de Terre	*
* Aubergine Rôtie - Tomates - Féta - Persil	*
* Salade de Haricots Verts – Champignons de Paris – Huile d'Olive - Citron	*
* Salade de Mesclun - Échalotes - Ciboulette	*
**	<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)
--	---------------------