



## **LA CARTE A EMPORTER**

### **Entrées**

Tarama : nature	50 € / Kg
Tarama : oursin	50 € / Kg
Tarama : crabe	50 € / Kg
Tarama : truffe	60 € / Kg
Tartare d'algues	60 € / Kg
Rillettes maison de saumon fumé	95 € / Kg
Saumon fumé bio d'Ecosse, crème fraîche, citron	120 € / Kg
Chair de tourteau, mayonnaise maison	165 € / Kg
Poutargue	160 € / Kg
Carpaccio de Saint-Jacques, huile de noisette, champignons effilés	18 €
Crevette rose bio de Madagascar, mayonnaise maison	2,5 € / Pc
4 grands blinis	5,0 € / Pc
Mi-cuit de foie Gras de canard « maison » (selon arrivage)	210 € / Kg

### **Caviar**

Caviar du fleuve Amour, Sélection HSP	30 g	50 g	100 g
Schrencki Dauricus	60 €	100 €	200 €

### **Huîtres**

12 Huîtres n°3 « Pleine Mer » du Cap-Ferret, Famille Douet	22,00 €
12 Huîtres n°2 « Spéciales » d'Utah Beach, Thierry Poget	28,00 €

Ouvertes sur glace avec citron et vinaigre à l'échalote

Pain de seigle, beurre aux algues	9,00 € / Pc
-----------------------------------	-------------

### **Plats**

Tartare de saumon, oignons frits et frais, sauce soja, aneth, baies roses	22,00 €
Tataki de thon, sésame, soja, coriandre	24,00 €
Ceviche de maigre, leche de tigre, piment, coriandre, persil	22,00 €

Garnitures : salade verte, pomme de terre vapeur, légumes marinés,  
Purée de légumes du moment maison

### **Desserts**

Pannacotta, vanille de Madagascar, mangue, fruit de la passion	9,50 €
Cerises à l'eau-de-vie	9,50 €
Moelleux au chocolat, sauce lait de coco-chocolat blanc, fève de tonka	9,50 €
Tiramisù	9,50 €