



**HUITRES & SAUMONS**  
DE PASSY

**Nos classiques**

100g Tarama : nature	4,50 €
100g Taramas : crabe ou oursin	4,50 €
100g Tartare d'algues	5,50 €
100g Tarama à la truffe	5,50 €
100g Rillettes de saumons fumés maison	9,00 €
100g Œufs de saumon sauvage	16,00 €
100g Saumon fumé (bio ou sauvage) à la coupe	12,00 €
100g Chair de tourteau et mayonnaise maison	14,50 €
100g Poutargue	15,00 €
Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	15,50 €
4 grands blinis	5,00 €

**Marinades**

-Tartare de saumon, oignons frits et frais	
-Gravelaks de saumon, thé, pomme verte	
-Ceviche de cabillaud, piment, coriandre-persil	
-Tataki de thon rouge, sésame, soja, coriandre	
Portion entrée	12,50 €
Portion plat principal	17,50 €
Plat principal avec garniture	22,00 €

**Desserts**

Panna cotta maison, vanille de Madagascar mangue et fruits de la passion	9,50 €
Cerises à l'eau-de-vie	9,50 €
Mousse au chocolat noir maison, éclat de Toblerone	9,50 €

**PLATEAU DE FRUITS DE MER**  
A composer vous-même!

**Huîtres**

12 Huîtres n°4 « Spéciales » Cap-Ferret	15,00 €
12 Huîtres n°3 « Spéciales » Cap-Ferret	19,00 €
12 Huîtres n°2 « Spéciales » Normandie	22,00 €

**Crustacés**

Crevette rose Bio de Madagascar (Pièce)	2,00 €
100g Crevette grise	2,50 €
Langoustine 10/15 (Pièce)	4,00 €
Homard Européen (au kg)	85,00 €
Crabe (Tourteau) pièce	20,00 €
100g Bulot	2,50 €

Crustacés servis avec la mayonnaise maison  
Huîtres ouvertes sur glace avec citron et vinaigre à l'échalote

Tous les coquillages et crustacés sont reçus vivants et cuits par nos soins ( sauf les crevettes)	
Consigne plateau	2,50 €
Pain de seigle, beurre aux algues	7,00 €

**Plat chaud**

Pavé de cabillaud, vierge d'olive, grenade, pignons, coriandre, citron confit, mousseline de pomme de terre	24,00 €
---	---------

**Spécial fêtes**

Foie Gras de Canard mi-cuit Maison, compotée d'oignons maison	120 € / kilo
Saumon Fumé entier prétranché ( Bio ou Sauvage )	95 € / kilo
Caviar de la maison « Caviarlys »	85 € / 30g      135 € / 50g      270 € / 100g
Saint Jacques « prête à cuire », jus des bardes au vin jaune, purée au choix	28,00 € / plat
Carpaccio de st jacques zeste de citron vert, poivre de Timut, coriandre et leche de tigre: 15,00 € / entrée	25,00 € / plat
Purée de marrons	6,50 € / portion
Purée de céleri	5,00 € / portion
Mousseline de pomme de terre	5,00 € / portion

**L'équipe HSP est fière de vous présenter sa carte de fin d'année à partir du vendredi 18 Décembre 2020 et jusqu'au jeudi 31 Décembre 2020.**

Afin que nous puissions nous organiser avec nos fournisseurs, nous vous encourageons à passer commande dès que possible.

N'hésitez pas à nous demander pour toutes « envies » qui ne seraient pas aux menus.

Le restaurant fermera du vendredi 1<sup>er</sup> Janvier 2021 au mardi 12 Janvier 2020.

*Ouvert 7/7 à partir du 18 Décembre 2020*

01 42 88 19 64