



## CARTE DE FIN D'ANNÉE 2021

Afin de vous assurer de belles fêtes, merci de passer commande avant le 22 décembre

HSP LA TABLE  
17 rue de l'annonciation,  
75016 Paris

01.42.88.19.64  
Mardi au samedi  
10h-22h

Fermeture annuelle du 1er Janvier au 13 Janvier 2022

Retrouver nos actualités et différents points de vente sur  
[www.huitres-et-saumon-de-passy.fr](http://www.huitres-et-saumon-de-passy.fr)

COMPOSEZ VOTRE PLATEAU:

## **LES HUÎTRES:**

Les huîtres sont servies sur glace avec citrons et vinaigre à l'échalote.

Consignes plateau: Pain de seigle, beurre au algues:  
Petit: 2,5e/Grand 5e 9e/Pce

## **CAP FERRET JEAN-MICHEL & MARIA DOUET:**

12 huîtres N°4 du banc d'Arguin: 16e  
12 huîtres N°3 du banc d'Arguin: 19e

## **MARENNES D'OLÉRON THIERRY POGET:**

12 huîtres «Spéciales» N°2: 25e

## **LES CRUSTACÉS:**

Tous les coquillages et crustacés sont reçus vivants et cuits par nos soins ( sauf les crevettes) Crustacés servis avec la mayonnaise maison.

Homard bleu: Selon arrivage  
Langoustine: 4,5e/Pce  
Crevette Bio Madagascar: 2e/Pce  
Bulots: 28e/Kg  
Tourteau entier: 25e/Kg

## TRAITEUR:

Tarama: nature, oursin, crabe:	4,5e/100g
Tarama à la truffe:	5,5e/100g
Tartares d'algues:	5,5e/100g
Rillettes de saumon fumé:	9e/100g
Chair de tourteau mayonnaise maison:	14,5e/100g
Saumon fumé bio d'Écosse à la coupe:	120e/Kg
Saumon fumé bio d'Écosse pré-tranché:	95e/Kg
4 grands blinis:	5e
Fois gras maison:	140e/Kg
Poutargue:	160e/Kg
Caviar sélection HSP:	60e/30g 100e/50g

## MARINADES:

	Entrée	Plat
Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette passion:	16,5e	25e
Ceviche de cabillaud:	13,5e	19e
Tartare de saumon:	13,5e	19e
Tataki de thon:	14,5e	21e

## PRÊT À CUIRE:

Saint-Jacques prêtes à cuire:	32e
mousseline de pomme de terre, émulsion citronnelle	

## DESSERT:

Moelleux au chocolat:	9,5e
Tiramisu:	9,5e
Panna cotta:	9,5e

Quelques suggestions pour accompagner votre repas:

## **CHAMPAGNES:**

NM Louis Barthélémy Zéro dosage:	48e
NM Bollinger Spécial cuvée Brut:	62e
NM Bollinger Rosé Brut:	68e
2012 Bollinger Grand année Brut:	152e
NM Olivier Horiot Métisse Brut nature:	50e
2014 Olivier Horiot Sève Blanc Brut nature:	62e
NM Olivier Horiot Soléra Brut nature:	74e
NM Philippe Gonet Ter Extra Brut:	71e
NM Lason Cuvée bio Brut:	70e

## **BLANCS:**

2020 Sancerre, Plante Froide, Domaine du Nozay:	35e
2019 Sancerre, Le Château, Domaine du Nozay:	42e
2017 Chablis, Coteau de Rosette, A&O DeMoor:	52e
2019 Chablis 1 <sup>er</sup> Cru, Côte de Léchet, Pommier:	37e
2011 Beaune 1 <sup>er</sup> Cru, Clos de Mouches, Chanson:	95e
2014 Saint Aubin 1 <sup>er</sup> Cru, Les Frionnes, H. Lamy:	88e

## **ROUGES:**

2014 Santenay Beauregard 1 <sup>er</sup> Cru, Chanson:	55e
2013 Santenay Beauregard 1 <sup>er</sup> Cru, Chanson:	59e
2015 Volnay, Chanson:	78e
2017 Pernand Vergelesses 1 <sup>er</sup> Cru, Les Vergelesses, Chanson:	72e
2015 Saint Aubin 1 <sup>er</sup> Cru, Derrière chez Edouard, H. Lamy:	81e
2015 Chassagne Montrachet, La Goujonne, H. Lamy:	75e
2008 St Emilion 1 <sup>er</sup> Grand Cru Classé, Château L'Angélu:	350e
2019 Côtes de Rhône, Sierra du Sud, Domaine Gramenon:	28e
2016 Patrimonio, Gritole, Clos Marfisi:	33e

N'hésitez pas à nous consulter pour découvrir toute notre sélection.