

## A partager

Tarama nature	5.5 €
Tarama à l'oursin	5.5 €
Tarama au crabe	5.5 €
Tarama à la truffe	9 €
Tartare d'algues	5.5 €
Rillettes de saumon fumé maison	9 €
Pimientos de padròn	8 €

## Apéritif

Coupe de champagne Waris-Hubert Zéro Dosage	14 €
Kir HSP (Cassis, Fraise, Pêche de vigne)	8,5 €
Kir Royal (Cassis, Fraise, Pêche de vigne)	15,5 €
Moscow mule / Dark n Stormy	12 €
HSP fever	12 €
Gin Tonic	12 €
Americano	12 €
Aperol Spritz	9,5 €
Bière Artisanale en bouteille	7,5 €
Bière Artisanale à la pression	6 €
Pastis Henri Bardouin	5 €
Ti Punch	8,5 €
Thé Glacé Maison	5,5 €

Merci de nous faire part de toutes allergies

Prix net en euros

Service compris

The logo consists of the letters 'HSP' written in a large, stylized, cursive blue font. Below 'HSP', the words 'La Table' are written in a smaller, simpler blue font.

## Les Entrées

### Entrées froides

Saumon fumé bio d'Ecosse, crème fraîche d'Isigny, blini	17,5 €
Chair de tourteau, mayonnaise maison	16,5 €
7 crevettes bio de Madagascar décortiquées, mayonnaise maison	16,5 €
Poutargue émincée, huile d'olive, citron	21,0 €
Tiradito du moment	16,5 €

### Entrées chaudes

Accras de cabillaud, mayonnaise au piment végétarien, crudités	14,5 €
Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	16,5 €
Couteaux en persillade	16,5 €

### Huitres

	Par 6	Par 9	Par 12
Huitres N°3 « Pleine mer » en direct du Cap Ferret	16,5 €	23,5 €	31,0 €
Huitres N°2 « Spéciales » en direct de Marennes-Oléron	20,0 €	28,5 €	38,0 €
Huitres N°2 chaudes, champagne, crème, gingembre	26,5 €	38,0 €	45,0 €

Prix net en euros

Merci de nous faire part de toutes allergies

Service compris

  
La Table

## Les Plats

### Plats Froids

Tartare de saumon, oignons frais et frits, aneth, baies roses, soja	23,5 €
Tataki de thon, sésame, soja, coriandre	25,5 €
Ceviche de cabillaud, piment, leche de tigre, coriandre, persil	23,5 €
10 crevettes bio de Madagascar décortiquées, mayonnaise maison	26,5 €
Saumon fumé bio d'Ecosse, crème fraîche d'Isigny, blinis	26,5 €
Chair de tourteau, mayonnaise maison	26,5 €

### Plats Chauds

Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette, wok de légumes	26,5 €
Pavé de saumon, sabayon à l'estragon, asperges crues et cuites	31,5 €
Pavé de cabillaud, vierge printanière, chou pointu braisé, mousseline	27,5 €
Saint-Jacques snackées, déclinaison d'artichauts, marinière de coquillages	38,0 €

### Viande

Côte de veau, crème de champignons, asperges, mousseline	34,5 €
--	--------

### Fromage

Assiette de fromages, de la fromagerie La Fontaine	16,5 €
--	--------

Merci de nous faire part de toutes allergies

Prix net en euros

Service compris

The logo consists of a stylized, handwritten signature in blue ink that reads 'La Table'. The signature is fluid and cursive, with the letters 'L', 'T', and 'P' being particularly prominent.