

ATSP
LaTable

CARTE PRINTEMPS 2023

À partager

Tarama nature	7,0 €
Tarama au corail d'oursin	7,0 €
Tarama au crabe	7,0 €
Tarama à la truffe noire	10 €
Tartare d'algues (wakame, dulce, laitue)	7,0 €
Rillettes maison de saumon fumé	10 €
Pimientos de Padròn	10 €

Apéritifs

Coupe de champagne Waris-Hubert Zéro Dosage	16,0 €
Kir HSP (Cassis, Fraise, Pêche de vigne)	9,0 €
Kir Royal (Cassis, Fraise, Pêche de vigne)	17,5 €
Moscow mule / Dark n Stormy / London mule	14,0 €
Negroni	14,0 €
Gin Tonic	14,0 €
Americano	13,0 €
Apérol Spritz / HSPritz / Spritz St Germain	11,0 €
Martini Blanc, Martini rouge	10,0 €
Bière artisanale en bouteille	8,5 €
Pastis Henri Bardouin	6,0 €
Ti-Punch	9,5 €
Thé glacé maison	7 €

Entrées froides

Saumon fumé bio d'Ecosse, crème fraîche d'Isigny, blini	19,5 €
Chair de crabe, mayonnaise maison	19,5 €
7 crevettes bio de Madagascar décortiquées, mayonnaise maison	20,5 €
Poutargue émincée, huile d'olive, citron	23,0 €
Ceviche de gambas, coulis végétale, maïs, huile de coriandre	22,5 €

Entrées chaudes

Asperges vertes de Touraine, sabayon vin jaune, crumble comté	18,5 €
Couteaux en persillades	18,5 €
Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	19,5 €
Mille-feuilles de pommes de terre, crème fraîche d'Isigny, caviar (10g)	34,5 €

Huîtres

	Par 6	Par 9	Par 12
Fines de claires N°3 de Marennes-Oléron, Thierry Poget	18,0 €	27,0 €	36,0 €
Spéciales N°2 d'Utah Beach, Normandie, Thierry Poget	22,0 €	33,0 €	44,0 €
Spéciales N°2 chaudes, champagne, crème, gingembre	26,0 €	39,0 €	52,0 €

Caviar

Caviar du fleuve Amour, Sélection HSP	20 g	30 g	50 g
<i>Schrencki Dauricus</i>	52 €	78 €	130 €
Accompagnement : 2 blinis, pommes de terre et crème fraîche d'Isigny (AOP)			10 €
Le Philtre, Vodka	4cl : 15 €	16cl : 50 €	
Stolichnaya, Vodka	4cl : 12 €	16cl : 40 €	

Plats froids

Tartare de saumon, oignons frais et frits, aneth, baies roses, soja	26,5 €
Poke de thon, sésame, soja, concombre, lait de coco, coriandre	28,5 €
Ceviche de maigre, piment, leche de tigre, coriandre, persil	26,5 €
10 crevettes bio de Madagascar décortiquées, mayonnaise maison	29,5 €
Saumon fumé bio d'Ecosse, crème fraîche d'Isigny, blinis	29,5 €
Chair de crabe, mayonnaise maison	29,5 €

Plats chauds

Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	29,5 €
Pavé de saumon, sabayon au yuzu	29,5 €
Pavé de cabillaud, beurre monté, moules, safran	32,5 €
Lotte rôtie, jus de veau, déclinaison d'artichauts	38,5 €
Quasi de veau et son jus, asperges et morilles à la crème	44,0 €

Garnitures

une au choix en accompagnement de votre plat. (Hormis veau et lotte)

Garniture supplémentaire 6,0 €

Légumes de saison glacés

Mousseline de pomme de terre

Pressé d'aubergines, courgettes, tomates, oignons, piquillos, olives et pignons de pins

Salade de pousse d'épinard, huile de curry, dattes et pois-chiche frit

Salade de haricots verts, huiles de noisettes et noisettes torréfiés, champignon cru

Fromages

Assiette de fromages de la fromagerie La Fontaine	18,5 €
---	--------

Dessert

Moelleux au chocolat, lait de coco, chocolat blanc, fève de tonka	11,5 €
Panacotta à la vanille de Madagascar, mangue, passion	10,5 €
Cerises à l'eau de vie et au kirsch	10,5 €
Tiramisu maison	9,5 €
Chou praliné pécan	12,5 €
Glaces et sorbets maison	4,5 €/boule

Prix nets en euros.

Merci de nous faire part de toutes allergies.

Service compris