



LA CARTE A EMPORTER

Mardi au Samedi

Entrées

| | |
|--|------------|
| Tarama : nature | 60 € / Kg |
| Tarama : oursin | 60 € / Kg |
| Tarama : crabe | 60 € / Kg |
| Tarama : truffe | 70 € / Kg |
| Tartare d'algues | 70 € / Kg |
| Rillettes maison de saumon fumé | 105 € / Kg |
| Saumon fumé bio d'Ecosse, à la coupe | 140 € / Kg |
| Saumon fumé bio d'Ecosse Entier | 110 € / Kg |
| Chair de crabe, mayonnaise maison | 175 € / Kg |
| Poutargue | 180 € / Kg |
| Crevette rose bio de Madagascar, mayonnaise maison | 2,5 € / Pc |
| 4 grands blinis | 5,0 € / Pc |

Caviar

| | | | |
|---------------------------------------|------|------|-------|
| Caviar du fleuve Amour, Sélection HSP | 20 g | 30 g | 50 g |
| Schrencki Dauricus | 40 € | 60 € | 100 € |

Huîtres

| | |
|---|---------|
| 12 Huîtres n°3 « Fines de claires » de Marennes Oléron, Thierry Poget | 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 | 18,00 € |
| Poke de thon, sésame, soja, concombre, lait de coco, coriandre | 20,00 € |
| Ceviche de maigre, leche de tigre, piment, coriandre, persil | 18,00 € |
| Garnitures au choix : Salade de mesclun, purée de légume, crudités du moment | 5,00 € |

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 € |
| Tiramisu | 9,50 € |