



## **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

### **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	9,50 € / Pc
-----------------------------------	-------------

### **Plats**

Tartare de saumon, oignons frits et frais, sauce soja, aneth, baies roses	18,00 €
Tataki de thon, sésame, soja, 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 €