

La Table

CARTE Été 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 €

Entrées chaudes

Artichauts à la juive, sauce vierge, coriandre	19,5 €
Couteaux en persillades	18,5 €
Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	19,5 €

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 €

Plats froids

Tartare de saumon, oignons frais et frits, aneth, baies roses, soja	26,5 €
Tataki de thon, sésame, soja, 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 €
Tataki de filet de bœuf, sésame, soja, coriandre	38,0 €

Plats chauds

Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	29,5 €
Pavé de saumon, sabayon à l'oseille	29,5 €
Pavé de cabillaud, beurre blanc au gingembre	31,5 €
Lotte rôtie, émulsion de chorizo, cocos de Paimpol et piquillos	38,5 €

Garnitures

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

Garniture supplémentaire 6,0 €

Légumes de saison glacés

Mousseline de pomme de terre

Aubergine rôtie, feta, tomate, persil

Salade de fenouil, oranges, dates, graines de sarrasin caramélisées

Salade de tomates, vinaigrette de tomates ananas, nuage de burrata

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 €

Sablé Breton, compotée de rhubarbe, crème citron, glace verveine 12,5 €

Glaces et sorbets maison 4,5 €/boule

Prix nets en euros.

Merci de nous faire part de toutes allergies.

Service compris