

*ATS*  
*LaTable*

**CARTE Automne 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 €
Éperlans frits, sauce tartare maison	12 €

## 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 €
Tiradito du moment	18,5 €
Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette aux kumquats	24,5 €

## Entrées chaudes

Velouté de saison	15,5 €
Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	19,5 €

## Huîtres

	Par 6	Par 9	Par 12
Pleine mer N°3 du Cap Ferret, Famille Douet	19,0 €	28,5 €	38,0 €
Spéciales N°2 d'Utah Beach, Normandie, Thierry Poget	23,0 €	34,5 €	46,0 €
Spéciales N°2 chaudes, champagne, crème, gingembre	27,0 €	40,5 €	54,0 €

## Caviar

Caviar du fleuve Amour, Sélection HSP	30 g	50 g	100 g
<i>Schrencki Dauricus</i>	78 €	130 €	260 €
Accompagnement : 2 blinis, pommes de terre et crème fraîche d'Isigny (AOP)			10 €

## 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 €
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	30,5 €
Pavé de saumon, sabayon à l'estragon	29,5 €
Pavé de cabillaud, beurre blanc à l'orange	31,5 €
Saint-Jacques snackées, marinière de coques, déclinaisons d'artichauts	39,5 €
Supreme de volaille rôtie, sauce aux champignons	31,0 €

## Garnitures

une au choix en accompagnement de votre plat. (Hormis St-Jacques)

Garniture supplémentaire 6,0 €
Légumes de saison glacés
Mousseline de pomme de terre
Chou-Fleur rôti, sumac, tahini, yaourt grec
Salade de champignons de Paris, échalotes, ciboulette
Salade de mesclun, échalotes, ciboulette

## 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 €
Tarte citron basilic meringuée, sorbet oseille	13,5 €
Glaces et sorbets maison	4,5 €/boule

Prix nets en euros.

Merci de nous faire part de toutes allergies.

Service compris