

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
Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette aux kumquats	19 €
Tiradito du moment	15 €
Saumon fumé bio d'Ecosse, à la coupe	150 € / Kg
Saumon fumé bio d'Ecosse Entier	120 € / 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 € / Pc

Caviar

Caviar du fleuve Amour, Sélection HSP	30 g	50 g	100 g
Schrencki Dauricus	60 €	100 €	200 €

Huîtres

12 Huîtres n°3 « Fines de claires » de Marennes Oléron, Thierry Poget	24 €
12 Huîtres n°2 « Spéciales » d'Utah Beach, Thierry Poget	33 €

Ouvertes sur glace avec citron et vinaigre à l'échalote

Pain de seigle, beurre aux algues	9,5 € / Pc
-----------------------------------	------------

Plats

Tartare de saumon, oignons frits et frais, sauce soja, aneth, baies roses	18 €
Tataki de thon, sésame, soja, coriandre	20 €
Ceviche de maigre, leche de tigre, piment, coriandre, persil	18 €
Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette aux kumquats	26 €
Tiradito du moment	20 €

Garnitures au choix : Salade de mesclun, purée de légume, crudités du moment	5 €
--	-----

Desserts

Pannacotta, vanille de Madagascar, mangue, fruit de la passion	9,5 €
Cerises à l'eau-de-vie	9,5 €
Moelleux au chocolat, sauce lait de coco-chocolat blanc, fève de tonka	9,5 €
Tiramisu	9,5 €