

*ATS*  
*LaTable*

**CARTE PRINTEMPS 2024**

## 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                      | 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                     | 11,0 € |
| Hugo Spritz                                 | 14,0 € |
| 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 € |
| Tartare de thon, mayonnaise épicée, riz croustillant          | 21,5 € |

## Entrées chaudes

|  |        |
|--|--------|
| Asperges vertes, crème de petit pois, sabayon au beurre fumé | 25,5 € |
| Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette         | 19,5 € |
| Couteaux gratinés, beurre persillé et chapelure              | 18,5 € |

## Huîtres

|  | Par 6  | Par 9  | Par 12 |
|--|--------|--------|--------|
| Fine de Claire N°3 de Marennes Oléron, Thierry Poget | 19,0 € | 28,5 € | 38,0 € |
| Spéciales N°2 d'Utah Beach, Normandie, Thierry Poget | 26,0 € | 39,0 € | 52,0 € |
| Spéciales N°2 chaudes, champagne, crème, gingembre   | 28,0 € | 42,0 € | 56,0 € |

## 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 € |
| 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, sauce vierge printanière                                     | 29,5 €    |
| Pavé de cabillaud, sauce champenoise   | 33,5 €    |
| Filet de Saint-Pierre au citron confit, beurre au vin jaune, asperges vertes | 59,0 €    |
| Saint-Pierre entier à partager, beurre au vin jaune, asperges vertes         | 120 € /kg |
| Quasi de veau grillé, jus de veau, asperges vertes                           | 38,5 €    |

## Garnitures

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

|  |
|--|
| Garniture supplémentaire 7,0 €   |
| Légumes de saison glacés   |
| Mousseline de pomme de terre   |
| Ravioles d'artichauts, ricotta, bisque de homard                       |
| Coleslaw de chou rave, pomme verte, chips de pommes                    |
| Salade de pousses d'épinard, huile de curry, dattes, pois-chiche frits |
| 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 rhubarbe façon tatin, ganache chocolat blanc et pistache    | 13,5 €      |
| Glaces et sorbets maison  | 4,5 €/boule |