

La Table

CARTE ÉTÉ 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 €
Tataki de sériole, rayu, yaourt grec, menthe	23,5 €
Tartare de veau à l'huitres spéciale n°2, échalotte, citron caviar, tabasco	24,5 €

Entrées chaudes

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

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'Écosse, crème fraîche d'Isigny, blinis	29,5 €
Chair de crabe, mayonnaise maison	29,5 €
Vitello tonnato	34,0 €

Plats chauds

Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	30,5 €
Pavé de saumon, sauce verte aux herbes, amandes, pignons de pin	29,5 €
Pavé de cabillaud, beurre monté carottes et oranges	33,5 €
Tronçon de turbot à la grenobloise	44,0 €
Turbot entier, sauce grenobloise (pour 2-3 personnes)	120 € /kg

Garnitures

une au choix en accompagnement de votre plat.

Garniture supplémentaire 7,0 €	
Légumes de saison glacés	
Mousseline de pomme de terre	
Courgettes farcies à la provençale (végétarien)	
Salade de haricots verts, champignons crus, huile de noisettes	
Salade de pommes de terre nouvelles, cébette, citron confit	
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