

250
La Table

CARTE ÉTÉ 2024

À partager

Tarama nature	8,5 €
Tarama au corail d'oursin	8,5 €
Tarama au crabe	8,5 €
Tarama à la truffe noire	11 €
Tartare d'algues (wakame, dulce, laitue)	8,5 €
Rillettes maison de saumon fumé	11 €
Pimientos de Padròn	13 €

Apéritifs

Coupe de champagne Waris-Hubert Zéro Dosage	18,0 €
Kir HSP (Cassis, Fraise, Pêche de vigne)	9,5 €
Kir Royal (Cassis, Fraise, Pêche de vigne)	19,5 €
Moscow mule / Dark n Stormy / London mule	15,0 €
Negroni	15,0 €
Gin Tonic	15,0 €
Americano	14,0 €
Apérol Spritz / HSPritz	12,0 €
Hugo Spritz	15,0 €
Martini Blanc, Martini rouge	12,0 €
Bière artisanale en bouteille	9,0 €
Pastis Henri Bardouin	6,5 €
Ti-Punch	10,5 €
Thé glacé maison	8,0 €

Entrées froides

Saumon fumé bio d'Ecosse, crème fraîche d'Isigny, blini	21,5 €
Chair de crabe, mayonnaise maison	21,5 €
7 crevettes bio de Madagascar décortiquées, mayonnaise maison	22,5 €
Poutargue émincée, huile d'olive, citron	24,5 €
Tartare de veau à l'huitres spéciale n°2, échalotte, citron caviar, tabasco	26,5 €

Entrées chaudes

Artichauts à la juive, sauce vierge, coriandre	21,5 €
Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	21,5 €

Huîtres

	Par 6	Par 9	Par 12
Fine de Claire N°3 de Marennes Oléron, Thierry Poget	21,0 €	31,5 €	42,0 €
Spéciales N°2 d'Utah Beach, Normandie, Thierry Poget	28,0 €	42,0 €	56,0 €
Spéciales N°2 chaudes, champagne, crème, gingembre	30,0 €	45,0 €	60,0 €

Plats froids

Tartare de saumon, oignons frais et frits, aneth, baies roses, soja	29,5 €
Tataki de thon, sésame, soja, coriandre	31,5 €
Ceviche de maigre, piment, leche de tigre, coriandre, persil	29,5 €
Saumon fumé bio d'Ecosse, crème fraîche d'Isigny, blinis	32,5 €
Chair de crabe, mayonnaise maison	32,5 €
Vitello tonnato	37,0 €

Plats chauds

Poulpe frit, yaourt grec acidulé, piment d'Espelette	33,5 €
Pavé de saumon, sauce verte aux herbes, amandes, pignons de pin	32,5 €
Pavé de cabillaud, beurre monté carottes et oranges	35,5 €

Garnitures

une au choix en accompagnement de votre plat.

Garniture supplémentaire 8,0 €	
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	19,5 €
---	--------

Dessert

Moelleux au chocolat, lait de coco, chocolat blanc, fève de tonka	13,5 €
Panacotta à la vanille de Madagascar, mangue, passion	11,5 €
Cerises à l'eau de vie et au kirsch	11,5 €
Tiramisu maison	10,5 €
Tarte rhubarbe façon tatin, ganache chocolat blanc et pistache	15,5 €
Glaces et sorbets maison	5 €/boule