CARTE AUTOMNE 2025

À Partager avec un Verre

Tarama Nature (Œufs de Cabillaud Fumés - Pain - Huile - Jus de Citron)	8,5 €
Tarama au Corail d'Oursin	8,5 €
Tarama au Crabe	8,5 €
Tarama à la Truffe d'Été	11 €
Tartare d'Algues (Wakame, Dulce, Laitue de Mer)	8,5 €
Rillettes Maison de Saumon Fumé	11 €
Éperlans Frits - Sauce Tartare Maison	12 €
Pimientos de Padrón	12 €

Apéritifs

Coupe de Champagne Waris-Hubert - Zéro Dosage	16,0 €
Kir HSP (Cassis - Fraise - Pêche de vigne)	9,5 €
Kir Royal (Cassis - Fraise - Pêche de vigne)	17,5 €
Moscow Mule / Dark'N Stormy / London Mule	15,0 €
Negroni / Americano	15,0 €
Gin Tonic / Whisky Coca / Vodka Orange	15,0 €
Martini Blanc / Martini Rouge	10,0 €
Apérol Spritz / Campari Spritz / HSPritz (Citron - Yuzu)	12,0 €
Hugo Spritz (St Germain - Liqueur de Fleur de Sureau)	15,0 €
Bière Artisanale en Bouteille (33 cl)	8,5 €
Double Ricard	8,0 €
Pastis Henri Bardouin	6,0 €
Ti-Punch	10,5 €

Net Prices in euros. Please let us know in cose of any allergies. Tips up to you !

Entrées Froides

Saumon Fumé Bio d'Irlande - Crème Fraiche d'Isigny - Blini	21,5 €
Chair de Crabe Bleu de Méditerranée - Mayonnaise Maison	21,5 €
7 Crevettes de Madagascar Décortiquées - Mayonnaise Maison	22,5 €
Poutargue Émincée - Huile d'Olive - Citron	24,5 €
Carpaccio de Coquilles Saint Jacques - Gingembre - Coriandre - Agrumes	24,5 €

Entrées Chaudes

Velouté Du Barry - Châtaignes – Œufs de Saumons	21,5 €
Poulpe Frit - Yaourt Grec Acidulé - Piment d'Espelette	21,5 €
Poêlée de Moules de Bouchot - Girolles - Émulsion Champi-iodés	24,5 €
Éperlans Frits - Sauce Tartare Maison	12 €
Pimientos del Padrón	12 €

Huîtres Creuses Élevées et Affinées par Thierry Poget

	Par 6	Par 9	Par 12
Fines de Claire N°3 du Galon d'Or, Charente-Maritime	21,0 €	31,5 €	42,0 €
Spéciales N°2 d'Utah Beach, Normandie	28,0 €	42,0 €	56,0 €
Huîtres Chaudes N°2 - Champagne - Crème - Gingembre	30,0 €	45,0 €	60,0 €

Net Prices in euros. Please let us know in cose of any allergies. Tips up to you !

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'Irlande - Crème Fraiche d'Isigny - Blinis	32,5 €
Chair de Crabe Bleu de Méditerranée - Mayonnaise Maison	32,5 €

Plats Chauds

Poulpe Frit - Yaourt Grec Acidulé - Piment d'Espelette	33,5 €
Pavé de Saumon - Sabayon du Moment	32,5 €
Pavé d'Ombrine - Coques – Beurre Blanc Coquillages	35,5 €
Épaule de Veau Braisée et Pressée - Jus Réduit - Purée Maison – Salade	39,5 €
Noix de Saint Jacques - Émulsion Barbes - Lait de Coco - Citronnelle (Selon Arrivage)	39,5 €

Une Garniture est Incluse et à Choisir Parmi :

* Légumes de Saison Glacés	*
* Mousseline de Pomme de Terre	*
* Mille Feuilles de Pommes de Terres - Champignons de Paris	*
* Salade d'endives - Noix - Poires	*
* Salade de Betteraves Fumées	*
* Salade de Mesclun - Échalotes - Ciboulette	*
** Garniture supplémentaire	8,00 €

Fromages

Assiette de Fromages	19,5 €

Desserts

- Panna Cotta - Tiramisu - Moelleux au Chocolat -	...

Net Prices in euros. Please let us know in cose of any allergies. Tips up to you !

FALL MENU 2025

Net Prices in euros. Please let us know in cose of any allergies. Tips up to you !

To Share

Taramasalata Natural	8,5 €
Taramasalata with Sea Urchin	8,5 €
Taramasalata with Crab Meat	8,5 €
Taramasalata with Truffle	11 €
Seaweed tartare (Wakame - Dolce - Lettuce)	8,5 €
Homemade Smoked Salmon Rillettes	11 €
Fried Whitebait (Smelts) - Homemade Tartar Sauce	12 €

Apéritif

Glass of Champagne Waris-Hubert Zéro Dosage	16,0 €
Kir HSP (Blackcurrant, Strawberry, Vine Peach)	9,5 €
Kir Royal (Blackcurrant, Strawberry, Vine Peach)	17,5 €
Moscow Mule / Dark'N Stormy / London Mule	15,0 €
Negroni / Americano	15,0 €
Martini white / Martini Red	10,0 €
Gin Tonic / / Whisky Coca / Vodka Orange	15,0 €
Aperol Spritz / Campari Sprtiz / HSPritz (Lemon - Yuzu)	12,0 €
Hugo Spritz	15,0 €
Craft Beer bottle (33cl)	8,5 €
Double Ricard	8,0 €
Henri Bardouin Pastis	6,0 €
Ti Punch	10,5 €

Net Prices in euros. Please let us know in cose of any allergies. Tips up to you !

Cold Starters

Organic Smoked Salmon - Crème Fraiche from Isigny - Blini	21,5 €
Crab Meat - Homemade Mayonnaise	21,5 €
7 Shrimps from Madagascar - Homemade Mayonnaise	22,5 €
Sliced Bottarga - Olive Oil - Lemon	24,5 €
Scallops Carpaccio - Ginger - Lime and Coriander	24,5 €

Hot Starters

Du Barry Soup - Chesnuts - Salmon Roe	21,5 €
Fried Octopus - Greek Yoghurt - Espelette Pepper	21,5 €
Bouchot Mussels - Girolles - Mushroom Iodized Emulsion	24,5 €
Fried Whitebait (Smelts) - Homemade Tartar Sauce	12 €
Fried Pimientos del Padron	12 €

Oysters - Thierry Poget

	By 6	By 9	By 12
Fines de Claire N°3 from Le Galon d'Or	21,0 €	31,5 €	42,0 €
Spéciales N°2 from Utah Beach - Normandie	28,0 €	42,0 €	56,0 €
Browned oysters N°2 - Champagne - Cream - Ginger	30,0 €	45,0 €	60,0 €

Net Prices in euros. Please let us know in cose of any allergies. Tips up to you !

Cold Mains

Salmon Tartar - Fresh and fried Onions - Dill -Pink Pepper - Soy Sauce	29,5 €
Tuna Tataki - Sesame - Soy Sauce - Coriander	31,5 €
Stone Bass Ceviche - Chili - Leche de Tigre - Coriander - Parsley	29,5 €
Organic Smoked Salmon - Crème Fraiche from Isigny -Blinis	32,5 €
Crab Meat - Homemade Mayonnaise	32,5 €

Hot Mains

Fried Octopus - Greek yoghurt - Espelette pepper	33,5 €
Grilled salmon - Sorrel Sabayon	32,5 €
Grilled Cod - Whipped Butter Carrots and Orange	35,5 €
Braised and Pressed Veal Shoulder - Reduced Juice - Mash Potatoes - Salad	39,5 €
Hot Scallops - Beard Emulsion - Coconut Milk and Lemongrass	39,5 €

Sides choose one to accompany your main

* Seasonal Glazed Vegetables		*
* Potato Mousseline		*
* Pressed Potatoes and Mushroom Cake		*
* Smoked Beetroots Salad		*
* Chicory Salad with Pears and Walnuts		*
* Mesclun salad - Shallots - Chive		*
**	Additional Side	8,00 €

Cheese

Cheese Plate	19,5 €

Desserts

- Panna Cotta - Tiramisu - Moelleux au Chocolat - Crème Brulée -	...

Net Prices in euros. Please let us know in cose of any allergies. Tips up to you !

Net Prices in euros. Please let us know in cose of any allergies. Tips up to you !