

HOOGAN ET BEAUFORT

MENU DÉGUSTATION 5 SERVICES 75

ACCORD METS ET VINS 45

DISPONIBLE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE SEULEMENT

FOCACCIA BRÛLÉE ET BEURRE 3

HUÎTRE CHAUDE, POMME, SABAYON AU CIDRE (6 POUR 18) OU (12 POUR 35)

AMUSE-BOUCHE DU JOUR PM

CAROTTE GRILLÉE, LARDO, YUZU, PUMPERNICKEL, YOGOURT CARAMÉLISÉ, MOUTARDE 16

PLEUROTE BLANC DE GRIS, LOUIS D'OR, CASSIS, PAIN FUMÉ, ONION 18

RIS DE VEAU CROUSTILLANT, JAUNE D'OEUF FUMÉ, LARDON, CRESSON 20

BURRATA, SALSIFI, POIRE, AMANDE, MOÛT DE RAISIN CUIT 20

PIEVRE GRILLÉE, POMME DE TERRE RATTE, OLIVE, YOGOURT AU POIVRON BRÛLÉ 21

LINGUINE À L'AIL DES BOIS, MAÏTAKE GRILLÉ, GIROLLE MARINÉ, POIREAU, PAIN FUMÉ 17

CAVATELLI, AGNEAU BRAISÉ, BACON D'AGNEAU, GORRIA, LOUIS D'OR 18

AGNOLOTTI À LA COURGE, CANARD CONFIT, SAUGE, PARMESAN, MIE DE PAIN CROUSTILLANTE 19

PORCELET, PANAIS, CHOU DE BRUXELLES, HONEYCRISP, BACON, FRISÉE 29

SHORTRIB DE BOEUF, BROCOLI, RABIOLE, OIGNON NOUVEAU, CITRON CONFIT 30

MORUE D'ISLANDE, PALOURDE, CHOU-FLEUR, AIL DES BOIS, ROMANESCO, BEURRE NOISETTE 32

AGNEAU DE LA FERME LOCHETTE, CAROTTE, GRAINE DE MOUTARDE, PRUNE, AMANDE 32

À PARTAGER

CÔTE DE BOEUF DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD VIEILLIE, COURGE, CAPPELETTI RICOTTA, CHAMPIGNON 110

CHEF EXÉCUTIF : JÉRÉMIE CONAN

