

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 (6 POUR 18) OU (12 POUR 35)
AMUSE-BOUCHE DU JOUR PM

CAROTTE GRILLÉE, LARDO, YUZU, PUMPERNICKEL, YOGOURT CARAMÉLISÉ, MOUTARDE 16
CERF DE BOILEAU, AIL NOIR, SHIITAKE, CASSIS, LOUIS D'OR, RIZ SAUVAGE 17
PLEUROTE BLANC DE GRIS, CÂPRE, PARMESAN, OIGNON MARINÉ, PAIN FUMÉ 18
RIS DE VEAU CROUSTILLANT, JAUNE D'OEUF FUMÉ, LARDON, CRESSON, BRESAOLA 20
PIEUVRE GRILLÉE, POMME DE TERRE RATTE, OLIVE, YOGOURT AU POIVRON BRÛLÉ 25
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, COING, POMME, NOISETTE, GEWURZTRAMINER, BRIOCHE 25

PÂTE À LA GUITARE, MAÏTAKE GRILLÉ, PARMESAN, 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
LINGUINE, TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD, JAUNE D'OEUF, PARMESAN 35

PORCELET, BETTERAVE, POIRE, PLEUROTE ÉRIGÉ, SÉSAME, MISO DE MASSAWIPI 29
SHORTRIB DE BOEUF, CHOU ROUGE, POMME, RAIFORT, OIGNON 30
AGNEAU DE LA FERME LOCHETTE, TOPINAMBOUR GRILLÉ, FRAMBOISE, OLIVE, CRESSON 32
MORUE D'ISLANDE, PALOURDE, CÉLERI-RAVE, AIL DES BOIS, ROMANESCO, BEURRE BLANC 34

À PARTAGER

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

CHEF EXÉCUTIF : JÉRÉMIE CONAN

