

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

TOPINAMBOUR, OSEILLE, GRAINE DE MOUTARDE MARINÉE, OIGNON BRÛLÉ 15
LAPIN, PRUNE, PISTACHE, OIGNON ROUGE, MOUTARDE À L'ESTRAGON 16
PLEUROTE BLANC DE GRIS, CÂPRE, PARMESAN, RAIFORT, TEMPURA, GORRIA 17
PALOURDE, MOULE, PÉTONCLE PRINCESSE, AÏOLI, CITRON CONFIT 18
RIS DE VEAU CROUSTILLANT, JAUNE D'OEUF FUMÉ, LARDON, CRESSON, SERRANO 20
TATAKI DE BOEUF, BETTERAVE, SAPIN BAUMIER, SUREAU, LICHEN, SALICORNE 21

PÂTE À LA GUITARE, MAÏTAKE, PARMESAN, PAIN FUMÉ 16
CAVATELLI, AGNEAU BRAISÉ, BACON D'AGNEAU, GORRIA, LOUIS D'OR 17
GARGANELLI, CANARD CONFIT, COURGE, SAUGE, RICOTTA SALATA, PEAU DE POULET CROUSTILLANTE 18

PORCELET, BETTERAVE, POIRE, PLEUROTE ÉRIGÉ, SÉSAME, MISO DE MASSAWIPI 29
MORUE D'ISLANDE, CHOU-FLEUR, AIL DES BOIS, ROMANESCO, BISQUE DE HOMARD 30
FILET DE VEAU, SALSIFIS, NOISETTE, RAISIN CONCORDE, MOUTARDE, OIGNON BRÛLÉ 32
AGNEAU DE LA FERME LOCHETTE, CAROTTE, AMANDE, SALICORNE, YUZU, LAITUE FRISÉE 32

À PARTAGER

CARRÉ D'AGNEAU DE LA FERME LOCHETTE, TOPINAMBOUR, OLIVE, RADICCHIO 90
CÔTE DE BOEUF DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD VIEILLIE, COURGE, CAPPELETTI RICOTTA, CHAMPIGNON 110

CHEF EXÉCUTIF : JÉRÉMIE CONAN

