

# HOOGAN ET BEAUFORT

\*FOCACCIA BRÛLÉE ET BEURRE 3\*

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

AMUSE-BOUCHE DU JOUR PM

CRABE DES NEIGES, HUÎTRE, CREVETTE NORDIQUE 35

PLEUROTE BLANC DE GRIS, BRESAOLA, AIL NOIR, SAKÉ, MIMOLETTE, RIZ SAUVAGE 17

TATAKI DE BŒUF, BRIOCHE GRILLÉE, CAFÉ, HAZELNUT, NECTARINE, MOUTARDE 18

AGNEAU BRAISÉ, RÉMOULADE, OLIVE VERTE, ÉCHALOTE CROUSTILLANTE 19

CREVETTE NORDIQUE, BAGEL, YOGOURT, CONCOMBRE, RADIS 18

+ CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE (+25)

CRABE DES NEIGES, SHISO, LIME, TOMATE, PUNTARELLA, WASABI 25

CAVATELLI, AGNEAU BRAISÉ, BACON D'AGNEAU, GORRIA, LOUIS D'OR 15

GARGANELLI, CANARD CONFIT, COURGE, SAUGE, PARMESAN, PEAU DE POULET 16

LINGUINE, CREVETTE NORDIQUE, RABIOLE, ROQUETTE, CITRON CONFIT 17

STROZZAPRETI, MOULE FUMÉE, CALAMAR, OURSIN, CHORIZO, MIE DE PAIN 18

CAPPELLETTI, TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD, MAÏTAKE, PARMESAN 31

PORCELET DE LA FERME BEAURIVAGE, CHOU RAVE, CANNEBERGE, MENTHE 29

CANARD, SALSIFIS, NOISETTE, RAISIN CONCORDE, MOUTARDE, OIGNON BRÛLÉ 30

AGNEAU DE LA FERME LOCHETTE, CAROTTE, NOISETTE, SÉSAME, YOGOURT CARAMÉLISÉ, CUMIN 32

MORUE D'ISLANDE GRILLÉE, CHOU-FLEUR, ROMANESCO, BISQUE DE HOMARD 32

À PARTAGER

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

CHEF EXÉCUTIF: JÉRÉMIE CONAN

