

# HOOGAN ET BEAUFORT

FOCACCIA GRILLÉE ET BEURRE 4\*

HUÎTRE CHAUDE, POMME, SABAYON AU CIDRE  
(6 POUR 20) OU (12 POUR 38)

OURSIN, COURGETTE, MISO  
(2 POUR 18)

CREVETTE NORDIQUE, SHISHITO, BISQUE, HARICOT, BASILIC 20

BLANC DE GRIS, RICOTTA, ÉMULSION D'HERBES 22

TARTARE DE BŒUF, AUBERGINE GRILLÉE, PETIT POIS, THYM 22

SAUMON SOCKEYE, SHIITAKE, RADIS, PRUNE 23

THON, PÊCHE, SHIZO, RIZ SAUVAGE 28

CARAMELLE, AUBERGINE, TOMATE, FROMAGE DE CHÈVRE 24

SPAGHETTI, CREVETTE NORDIQUE, RABIOLE, CITRON CONFIT, NDUJA 26

PINTADE DE LA FERME KEGO, CHOU-FLEUR, MAÏS, GIROLLE, PIMENT BIQUINHO 35

PORC BERKSHIRE, LÉGUME RACINE, PLEUROTE, TRÉVISE 35

CONTRE-FILET DE BŒUF DE L'ÎLE DU PRINCE-ÉDOUARD, CAROTTE, MOUTARDE MARINÉE, BETTERAVE 36

FLÉTAN DE L'ATLANTIQUE, COURGETTE, CHOU-RAVE, MISO 38

## À PARTAGER

CÔTE DE BŒUF DE L'ÎLE DU PRINCE-ÉDOUARD, CREVETTE NORDIQUE, SUCRINE GRILLÉE 125



# H O O G A N E T B E A U F O R T

## **MENU DÉGUSTATION**

90 PAR PERSONNE

*POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE*

ACCORD METS ET VINS

60 PAR PERSONNE

MOZZARELLA, TOMATE, FRAISE  
*FOCACCIA BRÛLÉE ET BEURRE FOUETTÉ*

THON ROUGE, CANTALOUPE, OIGNON VERT

PASTA ALLA CHITARRA, MAÏS, GIROLLE

CANARD DE LA CANARDIÈRE,  
PLEUROTE, RABIOLE

BLEUET, MERINGUE, MÉLISSE

MIGNARDISE