L'HOTAN

NOTRE PHILOSOPHIE

A Chaque jours ses plaisirs…

Pour nos entrées, comme pour nos plats, nos desserts ou nos vins

L'ardoise est l'art d'utiliser la nourriture du marché pour créer

Votre bonheur du jour

Pour votre poisson, nous participons au programme Mr.GOODFISH

Toutes nos viandes sont d'origines Françaises (Communauté européenne)

Variété de nos truffes : Tuber aestivum,Tuber uncinatum

For our starters, as for our dishes, our desserts or our wines

Slate is the art of using market food

to create

Your happiness of the day

For your fish, we participate in the Mr. GOODFISH program

All our meats are of French origin (European Community)

Variety of our truffles: Tuber aestivum, Tuber uncinatum

L'HOTAN

NOS ENTRÉES A LA CARTE

LES ENTRÉES / THE STARTERS

Crispy de poulet à la truffe 13.00€

Crispy chicken with truffle

Houmous de chèvre frais,

vinaigrette aux pistaches 9.50€

Fresh goat hummus, pistachio vinaigrette

Nage de saumon confit

au haddock fumé 14.50€

Smoked haddock soup with candied salmon

Champignons confits aux aromates,

chiffonnade de magret séché 12.50€

Candide mushrooms with aromatics,

with dried duck breast

L'HOTAN

NOS SALADES

La Grande Italienne 25.00€

Spianata piccante, Rostello à la truffe d'été, jambon cru fumé speck, Mozzarella Burrata marinée à l'huile fumée, légumes du soleil en antipasti, tomates séchées, Artichauts confits, Parmigiano Reggiano AOP, mesclun de saison

La Petite Italienne 21.00€

Spianata piccante,Rostello à la truffe d'été, jambon cru fumé speck, légumes du soleil en antipasti, tomates séchées, Artichauts confits, Parmigiano Reggiano AOP, mesclun de saison

La Grande Baltique 26.50€

Saumon fumé, Saumon confit, blinis aux œufs de truite, filet de rouget snacké à l'huile méditerranéenne aux herbes, filet de haddock fumé, Calamars frits, Crevettes panées, anchois croustillant, tomates confites et marinées, mesclun de saison sauce aux agrumes.

La Petite Baltique 17.50€

Saumon fumé, Saumon confit, blinis aux œufs de truite, filet de haddock fumé, Calamars frits, Crevettes panées, anchois croustillant, tomates confites et marinées, mesclun de saison sauce aux agrumes

L'HOTAN

NOS PLATS A LA CARTE

NOS POISSONS / OUR FISHES

Seiche coulis de tomates au Chorizo 24.50€

Cuttlefish coulis of tomatoes with chorizo

Sole « Belle Meunière » ou grillée 24.50€

Grilled sole or sole with lemon butter

Thon au lait de coco parfumé au curry 24.50€

Tuna in coconut milk flavored with curry

NOS VIANDES / OUR MEATS

Entrecôte maturée grillée (300 grs) 32.00€

Grilled matured sirloin Charolaise

Filet de bœuf cuit au sel et paprika 24.00 €

Beef tenderloin cooked in salt and paprika

Ris et rognons à la crème de truffes 23.50€

Sweetbreads and kidneys with truffle cream

L'HOTAN

NOS PLATS DE LA SEMAINE

A Chaque jours ses plaisirs...

Every day its pleasures ...

Lundi :

Filets de rougets grillés,

beurre d'anchois 23.50 €

Grilled red mullet fillets, anchovy butter

Mardi:

Tataki de magret au Wakamé 24.50 €

Duck breast tataki with Wakame

Mercredi :

Lotte à la crème de crustacés 24.50 €

Monkfish with shellfish cream

Jeudi :

Parmentier Cathare

aux senteurs de truffe 19.50 €

Duck Parmentier with truffle scents

Vendredi :

Parillada des vents et marées 28.00 €

Assortment of grilled fish

L'HOTAN

MENU DE LA SEMAINE

Menu à 25.00 €

Velouté de cèleri, sorbet Granny Smith

Supion en persillade à l'émulsion d'ail

Velouté of celery, Granny Smith sherbet

Supion in parsley with garlic cream

****

Médaillon de Veau

aux senteurs de champignons

Dos de Cabillaud Gratiné au Cheddar,

Compotée D'oignons

Medallion of Veal with Mushroom Sauce

Cod Gratinated with Cheddar,

Onion Compote

****

Croustade aux pommes flambées

Mousse au citron vert, coulis de fruits rouges

Fragrant Apple Crumble

Lime mousse, red fruit coulis

Nous vous proposons également

La formule à 20.00 €

Entrée et Plat ou Plat et Dessert

We also offer the formula at 20.00 €

Starter and Main or Main and Dessert

L'HOTAN

NOS GOURMANDISES

LES GOURMANDISES

Fromages de nos régions, Caractères de chez nous 8.50€

Cheeses from our region, Local characters

L'Orangeraie 10.50€

Douce rencontre entre le chocolat et l'orange aux accents Safranés

The clever mix between chocolate and orange with hints of saffron

Douceur Asiatique 9.50€

Biscuit macaron framboise, à la douceur de Litchi

Raspberry macaroon cookie with LIctchi sweetener

LES GOURMANDISES

Café gourmand 7.80 €

Espresso and Small Biscuits or pastry

Mini-Café gourmand 5.00€

Espresso and Small Biscuits, cream or pastry

NOS TABLETTES, STARLETTES À LA DÉCOUPETTE...

Nos tablettes, Starlettes à la découpette...

Les créations de notre Chef Pâtissier « Jean-Sébastien » avec le Cacao BARRY

Sur planchette une Tablette de 150 grs qu'il faudra partager vous-même

Pour un Instant, Gastronomique, Aromatique, Unique et Ludique

Nos tablettes, Starlettes à la découpette ...

Le Chocolat Noir : 8.50 €

Le Chocolat au lait : 8.50 €

Le Chocolat Blanc : 8.50 €

Our tablets, Starlets at the cutting ...

The creations of our Pastry Chef "Jean-Sébastien" with Cocoa BARRY

On a board, a tablet of 150 grs that you will have to share yourself

For a moment, Gastronomic, Aromatic, Unique and playful

Our bars, Starlets with cut-outs ...

Dark Chocolate: 8.50 €

Milk chocolate: 8.50 €

White Chocolate: 8.50 €