



L'HOTAN

MENU DE LA SEMAINE



Menu à 27.00 €

*Cucumber tartare, with its cucumber sorbet
Melon gazpacho, saffron sorbet*

*Mashed potatoes with fish, garlic and parsley
pork tenderloin, pepper sauce*

*Tonka bean chocolate mousse
Lemon mousse, strawberry coulis*

*We also offer
the formula at 22.00€
Starter and Main or Main and Dessert*

Menu à 27.00 €

*Tartare de concombres, avec son sorbet concombre
Gaspacho de melon, sorbet au Safran*

*Brandade de la mer aux accents de Provence
Tournedos de porc, sauce au poivre*

*Mousse chocolat à la fève Tonka
Citron intense, à la douceur de fraise*

Nous vous proposons également

La formule à 22.00€

Entrée et Plat ou Plat et Dessert





L'HOTAN

NOS SALADES



La Grande Baltique / The Great Baltic **26.50€**

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

Smoked salmon, Confit salmon, blinis with trout eggs, red mullet fillet seared in Mediterranean oil with herbs, Smoked haddock, fried calamari, breaded shrimps, crispy anchovies, candied and marinated tomatoes, seasonal mesclun citrus sauce.

La Petite Baltique / The Little Baltic **17.50€**

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

Smoked salmon, Confit salmon, blinis with trout eggs, Smoked haddock, fried calamari, breaded shrimps, crispy anchovies, candied and marinated tomatoes, seasonal mesclun citrus sauce.





L'HOTAN

NOS SALADES



La Grande Italienne / The Great Italian **25.00€**

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

Spicy spianata, Rostello with summer truffle, bacon ham, Mozzarella Burrata, appetizer vegetables, sun-dried tomatoes, candied artichokes, AOP Parmigiano Reggiano, seasonal mesclun

La Petite Italienne / The Little Italian **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

Spicy spianata, Rostello with summer truffle, bacon ham, appetizer vegetables, sun-dried tomatoes, candied artichokes, AOP Parmigiano Reggiano, seasonal mesclun

