

H a u s s m a n n

3 COURSES 65.00€

STARTER 19€/ MAIN COURSE 36 €/ DESSERT 15€



Appetizers

STARTERS

Marinated pollack then lightly smoked,
Butternut with walnut oil, pear condiment and
cider vinegar

Mussels cooked like a stew,
Corn, spring onion and small croutons,
marinière flavored with turmeric

Veal cooked pink,
Thinly sliced, beetroot hummus, zaatar and
sorrel

MAIN COURSES

Hake with semi-salted butter, Peas cooked
with wild garlic, puffed buckwheat, bacon
emulsion

Steamed cod,
Shitake sautéed with basil, Kalamata olives,
pine nuts, parmesan emulsion

Duckling fillet,
Finely mousseline broccoli on the grill,
preserved lemon, marjoram sauce

Pressed free-range poultry,
Potato gnocchi, asparagus and morel
mushrooms with yellow wine, full-bodied
sauce

DESSERTS

Candied kumquat, Homemade yuzu yogurt,
soft citrus biscuit, granola and pumpkin
seeds

Coffee and Brioche, Creamy coffee, cocoa
nibs and hazelnut praline, crispy brioche

Selection of cheeses by Xavier Thuret
MOF

Sweets

HOMEMADE DRINKS

Ginger Shot	6€
Detox juice	14€
Ice tea (red fruits, Earl Grey)	10€
The homemade shot (Lemon, ginger, honey and cinnamon)	8€

WINE OF GLASS

<u>Champagnes:</u>	14cl
Lanson Le Black Création Brut	19€
Lanson Le Rosé Création	21€
Lanson Le Blanc de Blancs	26€

<u>White wines:</u>	14cl
Cotes du Rhône Bio, Artésis, Stéphane Ogier, 2021	12€
Menetou-Salon Bio, Domaine Gilbert, 2023	12€
Cotes de Provence, Bio, Château La Martinette, 2021	12€
Chignin-Bergeron, La Bergeronnelle, Les Fils de René Quénard, 2022	13€

<u>Red wines:</u>	14cl
Sancerre, Château Sancerre, 2022	13€
Cotes de Rhône Bio, Stéphane Ogier, 2023	12€
Médoc, Ch. Patache D'Aux Cru Bourgeois, 2016	16€
Cotes de Provence, BIO, Château La Martinette, 2020	12€

<u>Rosé wine:</u>	14cl
Côtes-de-Provence, Les Fantastiques, Ch. Sainte Marguerite, 2022	16€

<u>Sweet wine:</u>	10cl
Rivesaltes, Tuilé, Domaine Cazes, 2007 VDN	16€



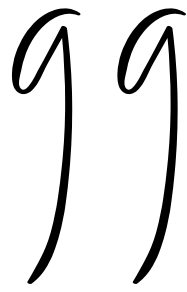
MAKE A
RESERVATION
WITH THE
QR CODE



We accept the following payment
methods:
visa/mastercard/ amex/ especes

Net prices in euros, taxes and
service included

Origin of beef and veal: France and
European Union



Hausmann

3 PLATS 65.00€

ENTRÉE 19€/ PLAT 36 € / DESSERT 15€



Amuses-Bouches

ENTRÉES

Lieu Jaune mariné puis légèrement fumé,
Butternut à l'huile de noix, condiment poire
au vinaigre de cidre

Moules cuisinées comme un ragout,
Maïs, oignon nouveau et petit croutons,
marinière parfumé au curcuma

Veau cuit rosé,
Finement tranché, houmous de betterave,
zaatar et oseille

PLATS

Merlu au beurre demi-sel,
Petit pois cuisiné à l'ail des ours, sarrasin
soufflé, émulsion au lard

Cabillaud cuit vapeur,
Shitaké sauté au basilic, olives de Kalamata,
pignon de pin, émulsion au parmesan

Filet de Canette,
Brocoli en fine mousseline et au grill, citron
confit, jus à la marjolaine

Pressé de Volaille fermière,
Gnocchi de pomme de terre, asperges et
morille au vin jaune, jus corsé

DESSERTS

Kumquat confite,
Yaourt maison au yuzu, biscuit moelleux aux
agrumes, granola et à la graine de courge

Café et Brioche,
Crèmeux au café, grué de cacao et praliné
noisette, brioche croustillante

Sélection de fromages de Xavier Thuret MOF

Mignardises

BOISSONS MAISON

Shot de gingembre	6€
Jus détox du moment	14€
Ice tea (fruits rouge, Earl Grey)	10€
Le Shot maison (Citron, gingembre, miel et cannelle)	8€

VINS AU VERRE

<u>Champagnes:</u>	14cl
Lanson Le Black Création Brut	19€
Lanson Le Rosé Création	21€
Lanson Le Blanc de Blancs	26€

<u>Vins blancs:</u>	14cl
Cotes du Rhône Bio, Artésis, Ogier, 2021	12€
Menetou-Salon Bio, Domaine Gilbert, 2023	12€
Chardonnay, Domaine Laroche, 2023	12€
Cotes de Provence, Bio, Château La Martinette, 2021	12€
Chignin-Bergeron, La Bergeronnelle, Les Fils de René Quénard, 2022	13€

<u>Vins rouges:</u>	14cl
Sancerre, Château Sancerre, 2023	13€
Cotes de Rhône Bio, Ogier, 2023	12€
Médoc, Ch. Patache D'Aux Cru Bourgeois, 2016	16€
Cotes de Provence, BIO, Château La Marinette, 2020	12€

<u>Vin rosé:</u>	14cl
Côtes-de-Provence, Les Fantastiques, Ch. Sainte Marguerite, 2022	16€

<u>Vin liqueux:</u>	10cl
Rivesaltes, Tuilé, Domaine Cazes, 2007 VDN	16€

Nous acceptons les moyens de
paiement suivants:
visa / mastercard / amex / espèces
Prix nets en euro, taxes et service
inclus

Origine des viandes bovines: France
et union européenne



RÉSERVEZ
AVEC CE
QR CODE