

H a u s s m a n n

## MENU DÉCOUVERTE

CANAPÉS / ENTRÉE / PLAT / DESSERT / MIGNARDISES  
65.00€

### ENTRÉES

19€

Gnocchi de pomme de terre,  
Oignon légèrement confit, sabayon au Beaufort, jus de volaille truffé

-

Poireaux brûlés sous un voile de Guanciale,  
Servis tiède, crème Vichyssoise, gaufrette au sarrasin

-

Cousin de Langoustine croustillant,  
Petits Paris à la grecque, œuf de truite, bisque parfumée à l'estragon

### PLATS

36€

Pressé de Volaille fermière,  
Feuille de chou farci, oignon doux et pomme au cidre, échalotes frites, jus corsé

Paleron de Veau doucement braisé,  
Variation de carotte, kumquat, jus infusé à la verveine

La Pêche du moment,  
Céleri comme un risotto, coquillages et citron confit, écume d'une marinière

Truite cuite sous le grill,  
Betteraves crue et cuites, légèrement acidulées, sauce à l'oseille

### DESSERTS

16€

Sélection de fromages de Xavier Thuret MOF

-

Mille-feuille à la vanille de Madagascar,  
Caramel au beurre salé, crème anglaise

-

Forêt Noire,  
Au chocolat Inaya 65%, chantilly au Kirch, sorbet cerise

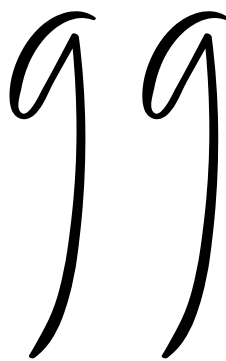
Nous acceptons les moyens de paiement suivants: visa / mastercard / amex / espèces

Prix nets en euro, taxes et service inclus

Origine des viandes Veau : France / Boeuf : Royaume-Uni / Boeuf : Royaume-Uni

Liste des allergènes disponible à la demande





H a u s s m a n n

## MENU DÉCOUVERTE

APPETIZER / STARTER / MAIN COURSE / DESSERT / PETIT FOUR  
65.00 €

### STARTERS

19 €

Potato Gnocchi,  
Lightly confit onion, Beaufort cheese sabayon, truffle-infused poultry jus

—  
Charred Leeks Wrapped in Guanciale,  
Served warm, Vichyssoise cream, buckwheat tuile

—  
Crispy Langoustine "Cousin",  
Greek-style baby mushrooms, trout roe, tarragon-infused bisque

### MAIN COURSES

36 €

Farm-Raised Chicken Pressé,  
Stuffed cabbage leaf, sweet onion and apple cooked in cider, crispy shallots,  
rich jus

—  
Slow-Braised Veal Blade,  
Carrot variations, kumquat, verbena-infused jus

—  
Catch of the Day,  
Celeriac "risotto," shellfish and preserved lemon, marinière foam

—  
Grilled Trout,  
Raw and cooked beetroot, lightly pickled, sorrel sauce

### DESSERTS

16 €

Cheese selection from Xavier Thuret MOF

—  
Mille-feuille à la vanille de Madagascar,  
Caramel au beurre salé, crème anglaise

—  
Forêt Noire,  
Au chocolat Inaya 65%, chantilly au Kirch, sorbet cerise

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

Net prices in euros, taxes and service included

Origin of meat Veal : France / Beef : United Kingdom / Lamb : united Kingdom

A list of allergens is available on request.





“ AU 99 HAUSSMANN,  
NOUS DÉFENDONS LA RICHESSE D’UN TERROIR ET LE RESPECT DE  
LA SAISONNALITÉ.  
NOUS RESPECTONS LES PRODUITS, LE SAVOIR-FAIRE ET LE  
TRAVAIL DE NOS PRODUCTRICES ET PRODUCTEURS.  
NOUS SOUTENONS L’IDÉE QU’UN MOMENT À TABLES EST HORS  
DU TEMPS,  
UN SOUVENIR OU UNE DÉCOUVERTE GUSTATIVE, VISUEL ET  
SENSORIELLE.  
NOTRE ÉQUIPE DE PASSIONNÉS EST TOUJOURS DISPONIBLE POUR  
VOUS TRANSMETTRE  
À LEUR TOUR LEURS CONNAISSANCES, AVEC HUMILITÉ ET  
BIENVEILLANCE ”

CHARLY SALIERNO

“ AT 99 HAUSSMANN,  
WE DEFEND THE RICHNESS OF A TERROIR AND RESPECT FOR  
SEASONALITY.  
WE RESPECT THE PRODUCTS, KNOW-HOW AND WORK OF OUR PRODUCERS.  
WE SUPPORT THE IDEA THAT A MOMENT AT THE TABLE IS TIMELESS,  
A GUSTATORY, VISUAL AND SENSORY MEMORY OR DISCOVERY.  
OUR TEAM OF ENTHUSIASTS IS ALWAYS AVAILABLE TO PASS ON YOUR  
KNOWLEDGE  
IN TURN, THEIR KNOWLEDGE, WITH HUMILITY AND BENEVOLENCE”

CHARLY SALIERNO