

H a u s s m a n n

MENU DU MARCHÉ

2 COURSES 42.00€

3 COURSES 48.00€

STARTERS 16€

Grilled green asparagus,
Preserved lemon purée, light almond
milk emulsion.

–

Flame-grilled mackerel,
Black olive cream, fresh herb salad.

–

Charred leeks,
Smoked mayonnaise, poached quail egg.

MAIN COURSES 29€

Roasted yellow chicken,
Carrot purée with cumin, glazed baby
carrots, rosemary jus.

–

Pulled lamb shoulder,
Fregola sarda, rich reduced jus.

–

Sea bream,
Fried baby artichokes, sauce vierge and
light hollandaise.

–

Hazelnut-crusted pollock,
Braised fennel, dill-infused sauc

DESSERTS 14€

Cheese selection from Xavier Thuret MOF

–

Strawberry bavaois,
Crispy cigarette tuile, tangy rhubarb
dome.

–

Candied mango with Espelette pepper,
Soft coconut sponge, mango sorbet.

DRINKS

| | |
|-------------------------|----|
| Purezza Still/Sparkling | 8 |
| Evian - Badoit | 10 |
| Chateldon | 12 |
| Sodas | 8 |

HOMEMADE DRINKS

| | |
|---------------------------------|----|
| Ginger Shot | 6 |
| Detox Juice | 14 |
| Homemade Iced tea | 10 |
| Kombucha Figs BIO Archipel 20ml | 9 |

WINE OF GLASS



Champagnes :

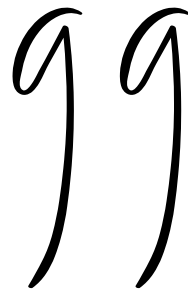
| | |
|-------------------------------|----|
| Lanson Le Black Création Brut | 20 |
| Lanson Le Rosé Création | 22 |

Bubbles :

| | |
|------------------------------------|----|
| Poiré - Léna - Extra Brut - Kalder | 11 |
|------------------------------------|----|

**WINES BY THE GLASS ON REQUEST
(BETWEEN €12 AND €16)
PLEASE FEEL FREE TO ASK OUR TEAM**





H a u s s m a n n

MENU DU MARCHÉ

2 PLATS 42.00€

3 PLATS 48.00€

ENTRÉES 16€

Asperges vertes grillées,
Purée de citron confit, émulsion légère
au lait d'amande.

-

Maquereau grillé à la flamme,
Crème d'olive noire, jeunes herbes
fraîches en salade.

-

Poireaux brûlés,
Mayonnaise fumée, œuf de caille poché.

PLATS 29€

Volaille jaune rôtie,
Purée de carotte au cumin, carottes fanes
glacées, jus au romarin

-

Épaule d'agneau effilochée,
Fregola sarda, jus corsé réduit.

-

Dorade royale,
Artichauts poivrades frits, sauce vierge et
hollandaise légère.

-

Lieu jaune en croûte de noisette,
Fenouil braisé, sauce parfumée à l'aneth.

DESSERTS 14€

Sélection de fromages Xavier Thuret MOF
(+3€)

-

Bavaroise à la fraise,
Tuile cigarette croustillante, dôme de
rhubarbe acidulée

Mangue confite au piment d'Espelette,
Biscuit coco moelleux, sorbet mangue

BOISSONS

| | |
|--|----|
| Purezza Micro Filtrée Plate/Pétillante | 8 |
| Evian - Badoit | 10 |
| Chateldon | 12 |
| Sodas | 8 |

BOISSONS ARTISANALES

| | |
|------------------------------------|----|
| Shot de Gingembre | 6 |
| Jus Détox du moment | 14 |
| Thé Glacé de saison | 10 |
| Kombucha Figuier BIO Archipel 20ml | 8 |

VINS AU VERRE

Champagnes:

| | |
|-------------------------------|----|
| Lanson Le Black Création Brut | 20 |
| Lanson Le Rosé Création | 22 |

Bulles:

| | |
|----------------------------------|----|
| Poiré - Extra Brut - Kalder *bio | 11 |
|----------------------------------|----|



**VINS AU VERRE A LA DEMANDE
(ENTRE 12€ ET 16€)
N'HESITEZ PAS A NOUS CONSULTER**

