

H a u s s m a n n

MENU DU MARCHÉ

2 COURSES 42.00€

3 COURSES 48.00€

STARTERS 16€

- 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 29€

- 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 14€

- 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,
sorbets cerise

HOMEMADE DRINKS

- Ginger Shot 6
- Detox Juice 14
- Ice Tea (red fruits, Earl Grey) 10
-
- Kombucha Figuer BIO Archipel 20ml 8

WINE OF GLASS

Champagnes:

- Lanson Le Black Création Brut 19
- Lanson Le Rosé Création 21

White wines:

- Chablis**, Vieilles Vignes, Domaine de Vauroux, 2022 15
- Côtes-du-Rhône**, Artésis, Stéphane Ogier, 2022 *bio 12
- Menetou-Salon**, Domaine Gilbert, 2024 *bio 14
- Pays d'Oc IGP**, Domaine Laroche, réserve, 2023 12

Red wines:

- Crozes-Hermitage**, Baron Bowmann, 2022 15
- Sancerre**, Château Sancerre, 2022 13
- Pays d'Oc IGP**, Pinot noir, Réserve, Laroche, 2024 12
- Médoc**, Ch. Patache D'Aux Cru Bourgeois, 2016 16

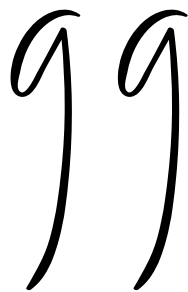
Rosé wine:

- Côtes-de-Provence**, Sainte-Victoire, Le Pas du Moine, 13 13
- Château Gassier, 2024 *bio

Sweet wine:

- Rivesaltes Tuilé**, Domaine Cazes, 2007 VDN 16





H a u s s m a n n

MENU DU MARCHÉ

2 PLATS 42.00€

3 PLATS 48.00€

ENTRÉES 16€

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 29€

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 crues et cuites, légèrement
acidulées, sauce à l'oseille

DESSERTS 14€

Sélection de fromages de Xavier Thuret
MOF (+3€)
-
Mille-feuille à la vanille de Madagascar,
Caramel au beurre salé, crème anglaise
-
Forêt Noire,
Au chocolat Inaya 65%, chantilly au Kirch,
sorbet cerise

BOISSONS MAISON

Shot de Gingembre 6
Jus Détox du moment 14
Ice Tea (fruits rouge, Earl Grey) 10

Kombucha Figuier BIO Archipel 20ml 8

VINS AU VERRE

Champagnes:

Lanson Le Black Création Brut 19
Lanson Le Rosé Création 21

Vins Blanc :

Chablis, Vieilles Vignes, Domaine de Vauroux, 2022 15
Côtes-du-Rhône, Artésis, Stéphane Ogier, 2022 *bio 12
Menetou-Salon, Domaine Gilbert, 2024 *bio 14
Pays d'Oc IGP, Domaine Laroche, réserve, 2023 12

Vins Rouges :

Crozes-Hermitage, Baron Bowmann, 2022 15
Sancerre, Château Sancerre, 2022 13
Pays d'Oc IGP, Pinot noir, Réserve, Laroche, 2024 12
Médoc, Ch. Patache D'Aux Cru Bourgeois, 2016 16

Vins Rosés :

Côtes-de-Provence, Sainte-Victoire, Le Pas du Moine, 13
Château Gassier, 2024 *bio

Vins Doux :

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 Volaille : France / Boeuf : France / Veau : France

Liste des allergènes disponible à la demande

