



Hausmann

Menu 65 €

Entrée 19€ / Plat 36 € / Dessert 15€

CANAPÉS

ENTRÉES

Tomate cœur de Bœuf murie au four,
Anchois et pignon de pin, nuage de burrata, eau de tomate
perlée

Thon Patudo mi-cuit,
Puis mariné, gaspacho de courgette, œuf de caille cuit mollet

Saumon confit légèrement fumé,
Chevre frais, cresson et radis, condiment cerise

PLATS

Lieu noir juste nacré,
Gnocchi de pomme de terre, tomate et oignon nouveau,
jus concentré d'une bouillabaisse

Tranche de Cabillaud cuit vapeur,
Barigoule d'artichaut poivrée, paris brun & noisette,
émulsion parfumée à l'estragon

Filet et ris de Veau dorés au sautoir, tartelette de soubise
d'oignon et petits pois, jus à la sarriette +3€

Pressé de Volaille fermière,
Raviole d'abatis au foie gras, courgette boulevée,
condiment abricot

DESSERTS

Sélection de fromages de Xavier Thuret MOF

Minestrone de fruits et légumes parfumés au thé rouge,
Mûre croustillante

Pêche Jaune et Campari,
Semoule douce croustillante, pêche confite et basilic

MIGNARDISES

Prix nets en euro, taxes et service inclus / Net prices in euro, service and VAT included
Origine des viandes bovines: France / Our meats are originated from France



Hausmann

Menu 65 €

Starter 19€ / Main course 36 € / Dessert 15€

CANAPÉS

STARTERS

Oven-ripened beef heart tomato,
Anchovies and pine nuts, cloud of burrata, pearl tomato water

Semi-cooked Bigeye tuna,
Then marinated, zucchini gazpacho, soft-cooked quail egg

Lightly smoked candied salmon,
Fresh goat cheese, watercress and radish, cherry condiment

MAIN COURSES

Pearly Saithe,
Potato gnocchi, tomato and spring onion,
concentrated bouillabaisse jus

Steamed cod,
Poivrade artichoke barigoule, paris brun & hazelnut,
tarragon flavored emulsion

Veal fillet and sweetbread browned in a sauté pan,
onion and pea soubise tartlet, savory jus +3€

Pressed free-range poultry,
Abati ravioli with foie gras, zucchinis, apricot condiment

DESSERTS

Selection of cheeses from Xavier Thuret MOF

Fruit and vegetable minestrone flavored with red tea,
Crispy blackberry

Yellow Peach and Campari,
Crispy sweet semolina, candied peach and basil

MIGNARDISES

