



Haussmann

BRUNCH DE PAQUES

DIMANCHE 20 AVRIL 2025 12H-16H

SELECTION PETIT-DEJUNER :

PLATEAU DE FRUIT, SAUMON FUMÉ, AVOCAT, FROMAGES, CHARCUTERIES, SAUCISSE, BACON, ŒUF BROUILLÉ, ŒUF AU PLAT, LÉGUMES, CHAMPIGNONS, PANCAKE, CRÊPES

A LA CARTE :

L'AGNEAU DE PÂQUES

EPAULE D'AGNEAU CONFITE, POMME PURÉE MOITIÉ-MOITIÉ

OMELETTE, ŒUF POCHÉ, ŒUF A LA COQUE, ŒUF BENEDICT SAUMON OU BACON

BRUNCH SALÉ :

SALADE DE CHOUX FLEUR, CACAHUÈTE ET CORIANDRE

SALADE DE POMME DE TERRE NOUVELLES, COMME UNE PIÉMONTAISE

SALADE D'ARTICHAUT ET HARICOT VERT, VINAIGRETTE NOISETTE

GASPACHO DE PETIT POIS RAFRAICHIS À LA MENTHE

FINE TARTE D'ASPERGE AU PARMESAN

PÂTÉ-CROUTE DU 99

ŒUFS MIMOSA AUX ŒUFS DE POISSON

CAVIAR D'AUBERGINE AU BASILIC

MINI BRIOCHE JAMBON TRUFFÉ ET COMTÉ 18MOIS

TARTELETTE COURGETTE MULTICOLORE ET FÉTA

SAUMON FUMÉ, BLINI AU SARRASIN

CHARCUTERIE DU DOMAINE ABOTIA

PLATEAU DE FROMAGE DE XAVIER THURET MOF

BRUNCH SUCRÉ :

TARTELETTE CITRON MERINGUÉ

ST HONORÉ

PARIS BREST PISTACHE

CLAFOUTIS POIRE, CRÈME GOURMANDE À LA VANILLE BOURBON

FLEUR CHOCOLAT INAYA CARAMEL

1 COUPE CHAMPAGNE LANSON BLACK CREATION BRUT , JUS FRAIS, JUS DETOX DE MOMENT ET BOISSONS CHAUDS

90 EUROS PAR PERSONNE





SUNDAY, APRIL 20TH, 2025 12 PM-4 PM

BREAKFAST SELECTION:

FRUIT PLATTER, SMOKED SALMON, AVOCADO, CHEESES, COLD CUTS, SAUSAGE, BACON, SCRAMBLED EGG, FRIED EGG, VEGETABLES, MUSHROOMS, PANCAKE, PANCAKES

A LA CARTE:

CONFIT LAMB SHOULDER WITH HALF-AND-HALF MASHED POTATOE
OMELETTE, POACHED EGG, BOILED EGG, SALMON OR BACON EGG BENEDICT

SAVORY BRUNCH:

CAULIFLOWER, PEANUT AND CORIANDER SALAD
NEW POTATO SALAD, LIKE A PIEDMONTESE
ARTICHOKE AND GREEN BEAN SALAD, HAZELNUT VINAIGRETTE
FRESH PEA GAZPACHO WITH MINT
FINE ASPARAGUS PIE WITH PARMESAN
PÂTÉ-CROUTE DU 99
DEVEILED EGGS WITH FISH ROE
EGGPLANT CAVIAR WITH BASIL
MINI BRIOCHE WITH TRUFFLED HAM AND COMTÉ CHEESE 18 MONTHS
MULTICOLORED ZUCCHINI AND FETA TARTLET
SMOKED SALMON, BUCKWHEAT BLINI
CHARCUTERIE FROM DOMAINE ABOTIA
CHEESE PLATTER BY XAVIER THURET MOF

SWEET BRUNCH:

LEMON MERINGUE TARTLET
ST HONORÉ
PARIS BREST PISTACHIO
PEAR CLAFOUTIS, BOURBON VANILLA GOURMET CREAM
CHOCOLATE FLOWER CARAMEL INAYA



1 GLASS OF LANSON BLACK CREATION BRUT CHAMPAGNE, FRESH JUICE, DETOX JUICE OF THE MOMENT AND HOT DRINK SELECTION

90 EUROS PER PERSON

