

H a u s s m a n n



MENU DU MARCHÉ

2 COURSES 42.00€

3 COURSES 48.00€

STARTERS 16€

Crispy Hen's Egg
Chilled Spinach Cream, Young Frisée Shoots,
Carmine Endives, and Marinated Radishes

—
Mushroom and Snail Royale
Rolled in Coriander Butter with Black Garlic,
Shimeji Mushrooms, and Crispy Croutons

—
Flame-Seared Mackerel
Butternut Squash with Walnut Oil, Pear and
Cider Vinegar Condiment, Pumpkin Seed
Crisp

MAIN COURSES 29€

Trout in a Bread Crust
Roasted Brussels Sprouts, Burnt Onion, Brown
Button Mushrooms, and Matelote Sauce

—
Hake Tournedos
Veil of Fresh Herbs, Potato Risotto with
Mussels, Marinière Emulsion

—
Pink-Roasted Duck Breast
Beetroot Variations, Blackcurrant Sweet-and-
Sour, Rich Jus

—
Veal Rump with Chestnut Scales
Delicate Parsnip Mousseline, Chervil Root,
Lemon, and Coffee-Infused Jus

DESSERTS 14€

Cheese selection from Xavier Thuret MOF

—
Winter Citrus
Light Black Sesame Mousse, Bergamot Confit,
Clementine Sauce

—
Lightly Poached Comice Pear
Inaya 65% Chocolate, Brownie, and Peated
Whisky Cloud

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 , Madame Bowmann, 2022 * bio	16
Côtes-du-Rhône , Artésis, Stéphane Ogier, 2022 *bio	12
Sancerre , Château de Sancerre, 2024	15
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

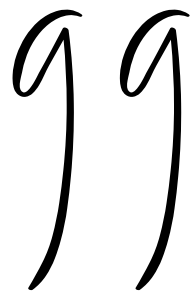
Rosé wine:

Côtes-de-Provence , Sainte Marguerite, Fantastique, 2023	16
---	----

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 €

Oeuf de poule croustillant
Crème froide d'épinards, jeunes pousses
de frisée, endives carmines et radis
marinés

-

Royale de champignons et escargots,
Roulés dans un beurre de coriandre, ail noir,
champignons shimeji, croutons soufflés

-

Maquereau à la flamme

Butternut à l'huile de noix, condiment poire au
vinaigre de cidre, croustillant graines de courge

PLATS 29 €

Truite en croute de pain,
Choux de Bruxelles rôtis, oignon brûlé,
Paris brun et sauce Matelote

-

Tournedos de merlu,
Voile d'herbes fraîches, risotto de pommes
de terre aux moules, émulsion marinière

-

Magret de canard cuit rosé,
Variation de betteraves, aigre doux de
cassis, jus corsé

-

Quasi de veau en écaille de châtaignes,
Fine mousseline de panais, cerfeuil
tubéreux, citron, jus au café

DESSERTS 14 €

Sélection de fromages de Xavier Thuret
MOF (+3€)

-

Agrumes d'hiver,
Mousse légère au sésame noir, confit de
bergamote, sauce à la clémentine

-

Poire Comice légèrement pochée,
Chocolat Inaya 65%, brownie, nuage de
Whisky tourbé

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

<u>Champagnes:</u>	14 c l
Lanson Le Black Création Brut	19
Lanson Le Rosé Création	21

<u>Vins Blanc :</u>	
Chablis , Madame Bowmann, 2022 * bio	16
Côtes-du-Rhône , Artésis, Stéphane Ogier, 2022 *bio	12
Sancerre , Château de Sancerre, 2024	15
Pays d'Oc IGP , Domaine Laroche, réserve, 2023	12

<u>Vins Rouges :</u>	
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

<u>Vins Rosés :</u>	
Côtes-de-Provence , Sainte Marguerite, Fantastique, 2023	12

<u>Vins Doux :</u>	10 c l
Rivesaltes Tuilé , Domaine Cazes, 2007 VDN	16

