



HAUSSMANN

ALL DINING

6H30/10H30

☾ 24H/24

SEUL OU À PARTAGER

CAVIAR BAERI 30G LA MAISON NORDIQUE, CRÈME CRUE, BLINIS AU SARRASIN
(SERVIS AVEC DEUX COUPES DE TELMONT BRUT) 120€

GAMBAS BLACK TIGER EN TEMPURA, SAUCE GRIBICHE 18€

BAO BŒUF BRAISÉ COMME UN BOURGUIGNON 18€

MINI TACOS SAUMON, CONCOMBRE, OIGNON ROUGE ET YAOURT 14€

BARBAJUANS AUX ÉPINARDS ET ST-MAURE DE TOURAINE 12€

TERRINE D'ÉPAULE DE COCHON AU PIMENT D'ESPELETTE AOP, CHUTNEY DE CORNICHONS 12€

LES LÉGUMES DE NOTRE MARAÎCHER À CROQUER 14€

ENTRÉES

GRAVELAX DE SAUMON D'ÉCOSSE, BLINIS AU SARRASIN, YAOURT AUX HERBES 19€ ☾

VELOUTÉ DUBARRY, NOIX ET PETITS CROÛTONS 14€ ☾

PLATS

FILET DE BŒUF NORMAND AU POIVRE, FLAMBÉ AU COGNAC (GARNITURE AU CHOIX) 39€

TRUITE À LA GRENOBLOISE (GARNITURE AU CHOIX) 28€

GRATIN DE COQUILLETES AUX CHAMPIGNONS, PARMESAN ET VIN DU JURA 22€ ☾

CROQUE BARON: ☾

JAMBON À LA TRUFFE, COMPOTÉE D'ÉCHALOTTES, BÉCHAMEL ET COMTÉ AOP 14 MOIS 24€

CROQUE BARONNE:

JAMBON À LA TRUFFE, COMPOTÉE D'ÉCHALOTTES, BÉCHAMEL, COMTÉ AOP 14 MOIS ET ŒUF AU PLAT 25€

SIDES

POMMES FRITES AU COUTEAU 12€

POMMES VAPEUR 10€

LÉGUMES DE SAISON 12€ ☾

POUR FINIR

MILLEFEUILLE À LA VANILLE DE MADAGASCAR BIO, CARAMEL AU BEURRE SALÉ 14€

PROFITEROLES, CRÈME GLACÉE VANILLE, AMANDES GRILLÉES ET SAUCE CHOCOLAT 15€

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 14€ ☾

SALADE DE FRUITS FRAIS 14€ ☾