



HAUSSMANN

## CARTE DU RESTAURANT

### ENTRÉES

PÂTÉ EN CROUTE AU FOIE GRAS, COCHON, VEAU ET VOLAILLE FERMIÈRE,  
CONDIMENT PRUNE ROUGE ET MIRABELLE CONFITE  
17

TOURTEAU PARFUMÉ AU GINGEMBRE, RADIS PLURIELS EN AIGRE DOUX,  
CITRON CAVIAR ET MELBA DE PAIN GRILLÉ  
27

RAVIOLO DE LANGOUSTINES BRETONNES, TOMATES AU NATUREL ET  
COURGETTE VIOLON, MANDARINE, JUS DES CARAPACES AUX FEUILLES DE CITRONNIER  
19

### PLATS

CABILLAUD EN VAPEUR DOUCE ET COQUES, HARICOTS VERT ET BEURRE,  
SALICORNE, SAUCE MARINIÈRE AUX ŒUFS DE SAUMON  
31

OMBLE CHEVALIER RÔTIE, FINE FARCE AU CRESSON ALÉNOIS,  
GIROLES CLOUS JUSTE SAUTÉ, CONFIT DE CITRON, SAUCE VERMOUTH  
33

POULETTE DE MONSIEUR TAUZIN, L'AILE ET LA CUISSE COMME UN TOURNEDOS,  
PLEUROTE DU PANICAUT RÔTIE, BONBON DE BLETTE, AIL NOIR, SAUCE AU VIN JAUNE  
36

SELLE DE VEAU DU FRANÇAIS, CUITE ROSÉE, BROCOLINI GRILLÉ ET  
MOUSSELINE DE BROCOLI À LA NOISETTE, ABRICOT VINAIGRÉ, JUS CORSÉ  
42

### DESSERTS

FRAISES FRANÇAISES FRAICHES, BOUILLON INFUSÉ À LA VERVEINE,  
CRÈME CRUE ET SORBET PLEIN FRUITS  
14

PAVLOVA AUX AGRUMES, MARMELADE ACIDULÉE,  
GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT BLANC, BASILIC  
12

TARTE SOUFFLÉE AU CHOCOLAT INAYA 66%  
15