

99
H a u s s m a n n

BRUNCH MARCHÉ DE NOËL

DIMANCHE 15 DECEMBRE 2024 12H-15H

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 :

VOLAILLE FERMIÈRE AU MORILLES, SAUCE AU VIN DU JURA
CABILLAUD AU BEURRE DEMI-SEL, SAUCE CHAMPAGNE
GRATIN DAUPHINOIS

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

BRUNCH SALÉ :

HUITRES FINE DE CLAIRE NO3
CREVETTE / BULOT / PALOURDES
PÂTÉ CROUTE AU FOIE GRAS, COCHON, VEAU ET VOLAILLE
SÉLECTION DE FROMAGE DE XAVIER THURET MOF
CHARCUTERIE DU DOMAINE ABOTIA
SAUMON FUMÉ, BLINI AU SARRASIN, CRÈME CRUE
ŒUF MIMOSA, ŒUFS DE TRUITE
CONCOMBRE FARCIE AU CRABE, CRÈME AUX HERBES
TARTELETTE THON TARTARE, AVOCAT, RADIS
BRIOCHE ESCARGOT ET CHAMPIGNON, BEURRE PERSIL
ARTICHAUT VINAIGRETTE
MACHE, HARICOT VERT, MAGRET FUMÉ, CAJOU
BUTTERNUT, FETA, OIGNON ROUGE, GRAINE DE COURGE
VELOUTÉ DE CÈPES

BRUNCH SUCRÉ :

PARIS BREST PISTACHE
BABA AU RHUM / BUCHE FRUIT EXOTIQUE
CANNELÉ / MADELEINE / MACARON FRAMBOISE
CAKE CITRON / CAKE MARBRÉ
FINANCIER NOISETTE / MONT BLANC MARRON
FLAN PARISIEN
TARTELETTE POMME GRANNY, COMPOTÉ DE COING

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

90 EUROS PAR PERSONNE

99

H a u s s m a n n

CHRISTMAS MARKET BRUNCH

SUNDAY, DECEMBER 15, 2024 12PM-3PM

BREAKFAST SELECTION:

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

A LA CARTE:

FREE-RANGE POULTRY WITH MORELS, JURA WINE SAUCE
COD WITH SEMI-SALTED BUTTER, CHAMPAGNE SAUCE
GRATIN DAUPHINOIS

OMELETTE, POACHED EGG, BOILED EGG, SALMON OR BACON EGG BENEDICT

SAVORY BRUNCH:

FINE DE CLAIRE OYSTERS NO3
SHRIMP / WHELK / CLAMS
PÂTÉ CROUTE WITH FOIE GRAS, PORK, VEAL AND POULTRY
CHEESE SELECTION BY XAVIER THURET MOF
CHARCUTERIE FROM DOMAINE ABOTIA
SMOKED SALMON, BUCKWHEAT BLINI, RAW CREAM
DEVEILED EGG, TROUT ROE
CUCUMBER STUFFED WITH CRAB, HERB CREAM
TUNA TARTAR TARTARE, AVOCADO, RADISH
SNAIL AND MUSHROOM BRIOCHE, PARSLEY BUTTER
ARTICHOKE VINAIGRETTE
LAMB'S LETTUCE, GREEN BEAN, SMOKED DUCK BREAST, CASHEW
BUTTERNUT, FETA, RED ONION, PUMPKIN SEED
PORCINI MUSHROOM SOUP

SWEET BRUNCH:

PARIS BREST PISTACHIO
RUM BABA / EXOTIC FRUIT LOG
CANNELÉ / MADELEINE / RASPBERRY MACAROON
LEMON CAKE / MARBLE CAKE / HAZELNUT FINANCIER
MONT BLANC BROWN / PARISIAN FLAN
GRANNY APPLE TARTLET, QUINCE COMPOTE

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

90 EUROS PER PERSON

