99

Haussmann

MENU DU MARCHÉ

2 COURSES 42.00€
3 COURSES 48.00€

STARTERS 16€

Dill-Marinated Trout Gravlax
Pickled and raw beetroots, smoked Isigny cream
-
Artichoke Soup
Duck foie gras foam, flaky brioche and truffled butter
-
Pumpkin and Mimolette Raviolo
Butternut salpicon and pumpkin seeds, bacon emulsion

MAIN COURSES 29€

"À la Royale" Wild Boar
Braised salsify, baby turnip blossom, pomme soufflée
-
Guinea Fowl Tournedos
Roasted Jerusalem artichoke mousseline, buckwheat and watercress
-
Butter-Roasted Black Pollock
Young candied carrots, sorrel, Normande sauce
-
Catch of the Day
Celery root feuille-à-feuille, quince condiment, vanilla beurre blanc

DESSERTS 14€

Cheese selection from Xavier Thuret MOF
-
The "99" Mont-Blanc
-
Granny Smith Apple and Kiwi
In a crispy basket, Bourbon vanilla siphon, hint of tarragon

HOMEMADE DRINKS

Ginger Shot	6
Detox Juice	14
Ice Tea (red fruits, Earl Grey)	10
-	
Kombucha Figuer BIO Archipel 20ml	8

WINE OF GLASS

	14cl
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
Menetou-Salon, Domaine Gilbert, 2024 **bio*	14
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:	10cl
Rivesaltes Tuilé, Domaine Cazes, 2007 VDN	16

We accept the following payment methods: visa/mastercard/ amex/ especes
Net prices in euros, taxes and service included
Origin of meat Chicken : France / Beef : France / Veal : France
A list of allergens is available on request.

99

Haussmann

MENU DU MARCHÉ

2 PLATS 42.00€
3 PLATS 48.00€

ENTRÉES 16€

Gravelax de Truite à l'aneth,
Betteraves acidulées et a cru, crème d'Isigny fumée
-
Soupe d'Artichaut,
Ecume de foie gras de Canard, brioche feuilletée et beurre truffé
-
Raviolo de Potiron et mimolette,
Salpicon de butternut et graines de courge, émulsion au lard

PLATS 29€

Sanglier à la Royale,
Salsifis au jus, fleur de navet, pomme soufflée
-
Tournedos de Pintade,
Mousseline de topinambour rôti, sarrasin et cresson
-
Lieu noir rôti au beurre,
Jeunes carottes confites, oseille, sauce Normande
-
La Pêche du moment,
Feuille à feuille de cèleri rave, condiment au coing, beurre blanc vanillé

DESSERTS 14€

Sélection de fromages de Xavier Thuret MOF (+3€)
-
Le Mont-Blanc du 99
-
Pomme Granny et Kiwi,
Dans un panier croustillant, siphon à la vanille Bourbon, note d'estragon

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

	14cl
Champagnes:	
Lanson Le Black Création Brut	19
Lanson Le Rosé Création	21
Vins Blanc :	
Chablis, Madame Bowmann, 2022 * *bio*	16
Côtes-du-Rhône, Artésis, Stéphane Ogier, 2022 **bio*	12
Menetou-Salon, Domaine Gilbert, 2024 **bio*	14
Pays d'Oc IGP, Domaine Laroche, réserve, 2023	12
Vins Rouges :	
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
Vins Rosés :	
Côtes-de-Provence, Sainte Marguerite, Fantastique, 2023	12
	10cl
Vins Doux :	
Rivesaltes Tuilé, Domaine Cazes, 2007 VDN	16

Nous acceptons les moyens de paiement suivants: visa / mastercard / amex / espèces
Prix nets en euro, taxes et service inclus
Origine des viandes Volaille : France / Boeuf : France / Veau : France
Liste des allergènes disponible à la demande