

BRUNCH DE JOUR DE L'AN

MERCREDI | JANVIER 2025 | 12H-16H

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 :

BŒUF WELLINGTON, SAUCE PÉRIGUEUX

LIEU JAUNE DE PETIT BATEAUX, BEURRE BLANC AU CAVIAR OSCIÈTRE

GRATIN DAUPHINOIS

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

BRUNCH SALÉ :

HUITRES FINE DE CLAIRE NO3

CREVETTE / BULOT / PALOURDES

SAUMON BELLEVUE

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

PRESSÉ DE FRANC-COMTOIS, VOLAILLE, COMTÉ, MORILLES, CHAPELURE VERTE

TARTELETTE THON TARTARE, AVOCAT, RADIS

BRIOCHE ESCARGOTS, CHAMPIGNONS, BEURRE PERSILLÉ

ARTICHAUT VINAIGRETTE

MACHE, HARICOT VERT, MAGRET FUMÉ, CAJOU

BUTTERNUT, FETA, OIGNON ROUGE, GRAINE DE COURGE

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

120 EUROS PAR PERSONNE

99

Hausmann

NEW YEAR'S DAY BRUNCH

WEDNESDAY, JANUARY 1ST, 2025 12 PM-4 PM

BREAKFAST SELECTION:

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

A LA CARTE:

BEEF WELLINGTON, PÉRIGUEUX SAUCE
POLLACK FROM SMALL BOATS, BEURRE BLANC WITH OSETRA CAVIAR
GRATIN DAUPHINOIS
OMELETTE, POACHED EGG, BOILED EGG, SALMON OR BACON EGG BENEDICT

SAVORY BRUNCH:

FINE DE CLAIRE OYSTERS NO3
SHRIMP / WHELK / CLAMS
BELLEVUE SALMON
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
DEVILED EGG, TROUT ROE
CUCUMBER STUFFED WITH CRAB, HERB CREAM
PRESSED FRANC-COMTOIS, POULTRY, COMTÉ, MORELS, GREEN BREADCRUMBS
TUNA TARTAR TARTARE, AVOCADO, RADISH
SNAIL BRIOCHE, MUSHROOMS, PARSLEY BUTTER
ARTICHOKE VINAIGRETTE
LAMB'S LETTUCE, GREEN BEAN, SMOKED DUCK BREAST, CASHEW
BUTTERNUT, FETA, RED ONION, PUMPKIN SEED

SWEET BRUNCH:

PARIS BREST PISTACHIO / RUM BABA / EXOTIC FRUIT LOG
CANNELE / MADELEINE / RASPBERRY MACARON
LEMON CAKE / MARBLE CAKE / HAZELNUT FINANCIER / BROWN MONT BLANC
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

120 EUROS PER PERSON