

Hausmann

## Menu 65 €

Entrée 19€ / Plat 36 € / Dessert 15€

### CANAPÉS

### ENTRÉES

Tomate cœur de Bœuf murie au four,  
Anchois et pignon de pin, nuage de burrata, eau de tomate  
perlée

Thon Patudo mi-cuit,  
Puis mariné, gaspacho de courgette, œuf de caille cuit mollet

Saumon confit légèrement fumé,  
Chevre frais, cresson et radis, condiment cerise

### PLATS

Lieu noir juste nacré,  
Gnocchi de pomme de terre, tomate et oignon nouveau,  
jus concentré d'une bouillabaisse

Tranche de Cabillaud cuit vapeur,  
Barigoule d'artichaut poivrée, paris brun & noisette,  
émulsion parfumée à l'estragon

Filet et ris de Veau dorés au sautoir, tartelette de soubise  
d'oignon et petits pois, jus à la sarriette +3€

Pressé de Volaille fermière,  
Raviole d'abatis au foie gras, courgette boulie,  
condiment abricot

### DESSERTS

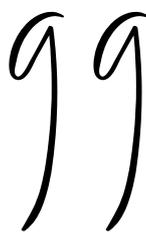
Sélection de fromages de Xavier Thuret MOF

Minestrone de fruits et légumes parfumés au thé rouge,  
Mûre croustillante

Pêche Jaune et Campari,  
Semoule douce croustillante, pêche confite et basilic

### MIGNARDISES

Prix nets en euro, taxes et service inclus / Net prices in euro, service and VAT included  
Origine des viandes bovines: France / Our meats are originated from France



Hausmann

## Menu 65 €

Starter 19€ / Main course 36 € / Dessert 15€

### CANAPÉS

### STARTERS

Oven-ripened beef heart tomato,  
Anchovies and pine nuts, cloud of burrata, pearl tomato water

Semi-cooked Bigeye tuna,  
Then marinated, zucchini gazpacho, soft-cooked quail egg

Lightly smoked candied salmon,  
Fresh goat cheese, watercress and radish, cherry condiment

### MAIN COURSES

Pearly Saithe,  
Potato gnocchi, tomato and spring onion,  
concentrated bouillabaisse jus

Steamed cod,  
Poivrade artichoke barigoule, paris brun & hazelnut,  
tarragon flavored emulsion

Veal fillet and sweetbread browned in a sauté pan,  
onion and pea soubise tartlet, savory jus +3€

Pressed free-range poultry,  
Abati ravioli with foie gras, zucchinis, apricot condiment

### DESSERTS

Selection of cheeses from Xavier Thuret MOF

Fruit and vegetable minestrone flavored with red tea,  
Crispy blackberry

Yellow Peach and Campari,  
Crispy sweet semolina, candied peach and basil

### MIGNARDISES

