











H a u s s m a n n


**ALL DINING EN CHAMBRE
DU LUNDI AU DIMANCHE 7H/22H**






Seul ou à partager

- Charcuterie du domaine Abotia
Jambon de Bayonne 24mois, Jésus et Lomo à l'Espelette AOP   21€
- Gambas Black Tiger en tempura, sauce gribiche  18€
- Arancini au parmesan, tomates confites et olives Kalamata  14€
- Cœur de saumon mariné au agrumes, blini au sarrasin   18€
- Gaspacho de tomate, concombre et petits croutons  12€
- Barbajuan St Maure de Touraine et épinard  12€

Plats

- La Pêche du moment, jeunes épinards au beurre noisette, sauce Normande  32€
- Volaille fermière au vieux vinaigre de vin, oignons grelots et petits paris 32€
- Croque Baron,
Jambon à la truffe d'été, Comté AOP, compoté d'échalotte au vin rouge 24€
- Croque Baronne,
Avec un œuf sur le plat 25€
- Salade César, œufs dur, parmesan et tomates cerises
Volaille fermière croustillante : 23€
Saumon mariné : 26€
Nature : 17€





Sides

- Frites taillées au couteau  3€
- Légumes de saison   8€

Pour les enfants

- Nuggets de volaille maison, frites, sauce BBQ 18€

Pour finir

- Sélection de fromage de Xavier Thuret MOF   16€
- Assiette de fruits tranchés   15€



sans lactose/lactose free



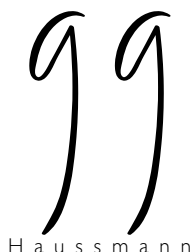
Sans gluten/gluten free



Vegan



Vegetarien



Hausmann

ALL DINING



Order by QR code in your room or call 2035

FROM MONDAY TO SUNDAY

7 AM / 10 PM

Alone or to share




Charcuterie from the Abotia estate,
Bayonne ham 24 months old, Jesus and Lomo with Espelette AOP   21€

Black Tiger prawns in tempura, gribiche sauce  8€

Arancini with Parmesan, candied tomatoes and Kalamata Olives  12€

Salmon heart marinated in citrus, buckwheat blinis  8€

Tomato gazpacho, cucumber and small croutons  12€

Barbajuan St Maure de Touraine and spinach  12€

Main courses

The Catch of the moment, baby spinach with brown butter, Normandy sauce  32€

Free-range poultry with old wine vinegar, pearl onions and champignons de Paris 32€

Croque Baron,
Ham with truffle, Comté 14 months, shallot compote with red wine 24€

Croque Baronne,
With a Sunny side egg 25€



Caesar salad, hard-boiled eggs, parmesan cheese and cherry tomatoes

Crispy free-range poultry: 23€

Smoked salamon : 26€

Nature : 17€

Sides

Thick-cut french fries   8€

Seasonal Vegetables   8€

For the kids

Homemade poultry nuggets, 18€
fries, BBQ sauce

To conclude

Xavier Thuret's Cheese Selection MOF   16€

Sliced Fruit Plate 15€

 Sans lactose/lactose free  Sans gluten / gluten free  Vegan  Vegetarian