

H a u s s m a n n

MENU DU MARCHÉ

2 PLATS 44€

3 PLATS 49€

ENTRÉES

Tartare de Boeuf

Ketchup maison de poivron, jaune d'oeuf confit et chips d'ail

Oeuf parfait

Mousse de pommes de terre fumée et champignons sautés

Millefeuille de maquereau

Crème aux baies de genièvre, huile d'herbes sauvage

PLATS

Truite fumée, Comté affiné, œufs en légèreté

Comme une omelette, Salade d'herbes au sumac, jus de poisson et pomme Anna

Suprême de volaille

Contisé à l'estragon, purée de butternut rôti et vierge de gremolatta

Risotto de riz noir vénéré

Brunoise de légumes, gel de pickles et purée d'ail confit

DESSERTS

Sélection de fromages de Xavier Thuret MOF

Entremet melon,

Biscuit financier amandes et mousse de melon

Ananas rôti,

Crème brûlée et glace avocat, écume de lait à la vanille

BOISSONS

Purezza Micro Filtée Plate/Pétilante 8

Evin - Badoit 10

Chateldon 12

Sodas 8

BOISSONS ARTISANALES

Shot de Gingembre 6

Jus Détox du moment 14

Thé Glacé pêche "Meneau" 10

Kombucha Figuier BIO "Archipel" 20ml 10

VINS AU VERRE

Champagnes :

Lanson Le Black Création Brut 20

Lanson Le Rosé Création 22

Bulles :

Poiré - Extra Brut - Kalder "bio" 11



VINS AU VERRE A LA DEMANDE
(ENTRE 12€ ET 16€)

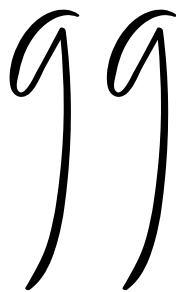
N'HESITEZ PAS À NOUS CONSULTER

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 : Allemagne / Veau : France

Liste des allergènes disponible à la demande



H a u s s m a n n

MARKET MENU

2 PLACE 44€

3 PLACE 49€

STARTERS €18

Beef Tartare

Homemade red pepper ketchup, confit egg yolk and garlic crisps

Slow-Cooked Egg

Smoked potatoes and roasted onion jus

Mackerel mille-feuille

Juniper berry cream and wild herb oil

MAINS 30€

Smoked Trout, Comté & Whipped Eggs

Omelette-style, sumac herb salad, fish jus and Anna potatoes

Chicken Supreme

Tarragon-stuffed, roasted butternut squash purée and gremolata dressing

Venere Black Rice Risotto

Vegetable brunoise, pickle gel and confit garlic purée

DESSERTS 16€

Selection of cheeses by Xavier Thuret MOF

Melon dessert

Almond financier and melon mousse

Roasted pineapple,

Crème Brûlée & Avocado Ice Cream and Vanilla milk foam

DRINKS

Purezza Micro Filtered Still/Sparkling 8

Evin - Badoit 10

Chateldon 12

Sodas 8

ARTISANAL DRINKS

Ginger Shot 6

Detox Juice of the Moment 14

Meneau peach iced tea 10

Organic Fig Tree Kombucha "Archipel" 20ml 10



WINES BY THE GLASS

Champagnes :

Lanson Le Black Création Brut 20

Lanson Le Rosé Création 22

Bubbles:

Poiré - Extra Brut - Kalder "bio" 11

**WINES BY THE GLASS UPON REQUEST
(BETWEEN €12 AND €16). PLEASE FEEL
FREE TO CONTACT US.**