

16

HAUSSMANN

DEJEUNER / LUNCH

Du mardi au vendredi 12h30 - 14h00

DINER / DINNER

Du mardi au samedi 18h30 - 22h30

LES ENTREES / STARTERS

Foie gras mi-cuit au Porto blanc, poire pochée au vinaigre balsamique et toast brioché <i>Semi-cooked foie gras with white Port, poached pear and brioche</i>	21€
Velouté de cèpes, croustons à l'huile de truffe <i>Cepe mushroom velouté, toasted bread with truffle oil</i>	16€
Terrine de lapin aux olives, confiture d'échalotes au Cointreau et pain aux fruits secs <i>Rabbit terrine with olives, shallot & Cointreau jam, dry fruit bread</i>	16€
Tartelette de légumes et sa tapenade d'artichauts <i>Vegetables pie and artichokes tapenade</i>	16€
Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	14€

LES PLATS / MAIN COURSES

Noix de Saint-Jacques juste poêlées, chou-fleur décliné et chips de chorizo <i>Pan fried scallops, cauliflower and chorizo chips</i>	35€
Pavé de saumon Label Rouge, riz vénéré et beurre au yuzu <i>Red Label salmon, black rice and yuzu butter</i>	31€
Suprême de volaille fermière à la châtaigne, kougelhof au vrai Paris, mousseline de carotte <i>Chicken country breast with chestnuts, kugelhopf ham, carrot mousseline</i>	29€
Disque de gnocchi à la tomate séchée, flan de champignons, purée de brocoli et petits légumes ✓ <i>Sundried tomatoes gnocchi, mushroom flan, broccoli mousseline</i>	27€
Pièce du boucher <i>Butcher's cut</i>	30€
Plat du jour <i>Main course of the day</i>	29€

LES DESSERTS / DESSERTS 12.00 €

Assortiment de fromages affinés <i>French cheeses selection</i>	
Fines feuilles chocolat Dulcey, crémeux caramel et passion <i>Thin chocolate cake, toffee & passion fruit cream</i>	
Tarte aux éclats de noisettes, chocolat noir et émulsion clémentine <i>Hazelnuts pie, black chocolate & tangerine mousse</i>	
Macaron à la pomme Granny, crumble au sésame <i>Green apple macaroon, sesame seeds crumble</i>	
Douceur de poire, truffes chocolat et châtaignes confites <i>Pear delight, chocolate truffles & candied chestnuts</i>	
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	

Plats végétariens ✓

Prix TTC- TVA nourriture 10% TVA alcool 20% - service compris

Le règlement par chèque n'est pas accepté – Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts – Notre personnel se tient à votre disposition pour tout renseignement sur les allergènes alimentaires

Vegetarian dish ✓