

# 99 HAUSSMANN

*by Gregory Cohen*

## Entrées / *Entrees*

Œuf parfait cœur de café et tombée de champignons ..... <i>Perfect egg with a coffee heart and grilled mushrooms</i>	17 €
Black and white de St Jacques en carpaccio ..... <i>Black and white of scallop carpaccio</i> BOURGOGNE « CHARDONNAY » A & A DEVILLARD	27 €
Sasquash de butternut ..... <i>Butternut sasquash</i>	18 €
Artichaut frits, voile de bellota snackés, réduction de balsamique et parmesan 48 mois ..... <i>Fried artichoke, snacked bellota, balsamic vinegar and old parmesan</i> IGP SAINT GUILHEM-LE-DESERT « BERGERIE DE L'HORTUS » DOMAINE DE L'HORTUS BLANC	26 €
Fusion de bouillon de volaille dégraissée à la citronnelle, ravioles de foie gras ..... <i>Broth chicken fusion with lemongrass, foie gras ravioli</i> RIESLING « EXPRESSION » DOMAINE AGAPÉ	29 €
Foie gras, emulsion à la truffe ..... <i>Foie gras, truffle emulsion</i>	28 €

## Plats / *Main courses*

Lieu jaune en deux cuissons et sa déclinaison de poireaux ..... <i>Pollack fillet in two ways of cooking, leeks declination</i> BOURGOGNE « CHARDONNAY » A & A DEVILLARD	36 €
St Jacques sur coquille, citron bergamote et citron caviar ..... <i>Scallop on shell bergamot lemon, caviar lemon</i> RIESLING « EXPRESSION » DOMAINE AGAPÉ	41 €
Black cod riz vénéré ..... <i>Black cod with purple rice</i> IGP SAINT GUILHEM-LE-DESERT « BERGERIE DE L'HORTUS » DOMAINE DE L'HORTUS BLANC	38 €
Agneau de lait de 8 heures, espuma de cresson, purée de celeri rave et croustillant de topinambourg ..... <i>Sucking lamb cooked in 8 hours, watercress espuma, mashed celery, crispy jerusalem artichoke</i> CLARANDELLE INSPIRÉ PAR HAUT BRION	45 €
Canette à l'orange, sponge cake de grany smith et endives caramélisées ..... <i>Suprême of roasted duckling with orange fruit, sponge cake of grany smith and caramelized endive</i> BOURGOGNE « PINOT NOIR » A & A DEVILLARD	39 €
Ris de veau et artichaut de Jerusalem ..... <i>Calf sweetbread with jerusalem artichoke</i> IGP SAINT GUILHEM-LE-DESERT « BERGERIE DE L'HORTUS » DOMAINE DE L'HORTUS BLANC	46 €

Tous nos prix en euros sont nets, taxes et service compris. Les paiements par chèque bancaire ne sont pas acceptés.

## Desserts / *Dessert*

Mille-feuille Mont Blanc ..... <i>Mille-feuille Mont Blanc</i>	15 €
Moelleux au chocolat cœur fondant creme anglaise, tuile d amande et glace au lait ..... <i>Melted chocolate with a heart of custard sauce, roasted almond and milk ice cream</i>	14 €
Poire pochée, caramel fleur de sel sur son socle de chocolat croustillant ..... <i>Poched pear, salted cramelized sauce and crispy chocolate</i>	13 €
Tartelette mangue et fruit de la passion ..... <i>Mango and passion fruit pie</i>	14 €

## Cocktails Dessert Glacés

HAUSSMANN ..... Cognac H BY Hine, Noix de St Jean, glace café	22 €
55, BVD DU ROULE ..... Whisky infusé poire, Suze, sorbet poire	22 €
RETOUR DE VERA CRUZ ..... Mezcal Amores teinté ananas piment, glace ananas	22 €

Tous nos prix en euros sont nets, taxes et service compris. Les paiements par chèque bancaire ne sont pas acceptés.